CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT RIVE DROITE

Gamet, Champagne, Vallée de la Marne

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Erdbeere
Haselnuss
Aprikose
Brioche
Karamell
Honig

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich, feine Holznote, finessenreich

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (60%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2020 (70%), 2019 und 2018

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	25 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100