

CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT LES COPINS 50 50 2019



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

Himbeere
Aprikose
Grapefruit
Karamell
Weißer Nougat
Honig
Haselnuss
Vanille
Brioche

TYP

für Fortgeschrittene
für Nerds
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
deutliche Süße
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2019
Weinberge in Verzy
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

kein Reservewein
32 Monate
1 Gramm / Liter
Januar 2023
1.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100