# CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS
# CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT
# CUVÉE PRIMITIF

## 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
Apfelschale
Gelber Apfel
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Kreide

## STIL
charakterreich
mittlere Barriquenote

## TYP
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (20%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (80%) |
| **Jahrgänge** | 2020 (50%), 2019 (30%), 2018 (20%) |
| **Anbau** | biologisch (nicht zertifiziert) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | 50% aus den beiden Vorjahren |
| **Dauer Hefelager** | 18 Monate |
| **Dosage** | 5 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Oktober 2022 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 90/100 |