CHAMPAGNE BRUT LES VIGNES DE LA VALLÉE - MAGNUM

Dehours et Fils, 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

Orangenschale
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Honig
Himbeere
Brioche
Haselnuss
Kaffeebohne
Laub

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

herrlich gereift, finessenreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2016 (67%)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	33% Solera mit Start in 1998
Dauer Hefelager	54 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	4/5