CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LIEU-DIT BRISEFER - 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

Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Kräuter
Holz
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
Einzellage
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, mittlere Barrique, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015 bis 2013
Weinberg	Einzellage Brisefer in Mareuil-le-Port

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	70% Reervewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022
Jahresproduktion	200 Magnum-Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100