CHAMPAGNE BRUT TRADITION - HALBE FLASCHE

Brocard, Pierre, Champagne, Côte des Bar

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

Zitrone
Grapefruit
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brioche
Kreide
Rauch

STIL

zugänglich

TYP

Ohne Jahrgang
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - halbe Flasche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (10%)
Jahrgänge	2018 (70%), 2017 und 2016 (je 15%)
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge Kalk und Ton

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% aus 2015 und 2016
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	86/100