REDON, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT UN R DE FOLIE - MAGNUM 2015



GESCHMACK

Süße hoch gering 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
Gelbe Pflaume
Apfelschale
Karamell
Haselnuss
Brioche
Hefe
Kreide

STIL

viel Brioche finessenreich energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter Sondergröße - Großformate viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten Jahrgänge Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)

2015

Einzellagen in Trépail

Haut Valeur

Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG einfach geniessen

Reinzuchthefe durchgeführt teils gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 72 Monate 4 Gramm / Liter März 2022 328 Flaschen

93/100

