CHAMPAGNE EXTRA BRUT UN R DE FOLIE - MAGNUM 2015

Redon, Champagne, Montagne de Reims

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
Gelbe Pflaume
Apfelschale
Karamell
Haselnuss
Brioche
Hefe
Kreide

STIL

finessenreich, energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Einzellagen in Trépail

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	72 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022
Jahresproduktion	328 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100