CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LA MASURE 2016 BIO

Perseval, Thomas, 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
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brauner Nougat
Marzipan
Zimt
Sternanis
Haselnuss
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Essensbegleiter

STIL

feine Holznote, weiße Säure, finessenreich, energiegeladen, körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Le Hazat in Chamery

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	55 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	97/100