BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE RÉSERVE - MAGNUM



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
Aprikose
Honig
Haselnuss
Roter Apfel
Stein
Brioche

STIL

zugänglich leichte Süsse leicht

TYP

zum Aperitif für Einsteiger Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 8 bis 10°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Chardonnay (38%)
Meunier (27%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (35%)
2019 und 2014 bis 2018
(25%)
Weinberg Hautvillers und
Champillon

Anbau Haut Valeur Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank 25% aus Reserve Perpetual von 2014 bis

2018 18 Monate

7 Gramm / Liter Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

84/100