

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



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
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 Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (38%)
Meunier (27%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (35%)
2019 und 2014 bis 2018
(25%)
Weinberge in Dizy,
Hautvillers und
Champillon
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
25% aus Reserve
Perpetual von 2014 bis
2018
18 Monate
7 Gramm / Liter
Dezember 2022

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

84/100

Der Grande Réserve ist unser Champagner für Einsteiger. Er ist durch seine höhere Dosage von 6 Gramm / Liter und seinem hohen Anteil von Reserveweinen sehr rund, weich und zugänglich. Er hat alles, was Champagner ausmacht und bereitet zu einem äußerst attraktiven Preis bereits viel Freude! Der Grande Réserve ist herrlich kraftvoll, aromatisch und reif. Brotrinde, Brioche und reife gelbe Äpfel sind seine Merkmale.