CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT GRANDE RÉSERVE - MAGNUM

Brunot, Guy, Champagne, Vallée de la Marne

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

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
Ohne Jahrgang
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

zugänglich, leicht
Süsse, leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (38%) Pinot Noir / Spätburgunder (35%) Meunier (27%)
Jahrgänge	2019 und 2014 bis 2018 (25%)
Weinberg	Weinberge in Dizy, Hautvillers und Champillon

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	25% aus Reserve Perpetual von 2014 bis 2018
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	7 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	84/100