MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT – SPECIAL CLUB 2015

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
Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

STIL
viel Brioche
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP
Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Prestige Cuvée
ohne biolog. Säureabbau
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	66 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2023
Jahresproduktion	3.680 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100
Eichelmann	5/5
Winespectator	93/100
Jeb Dunnuck	93/100