

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



Margaine, 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
Mirabelle
Gelber Apfel
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kalkstein
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C

STIL

charakterreich, Weißwein-, großes Champagner-
energiegeladene nördliche Weinerglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2019
Weinberge Alouettes,
Montmedy und Brocots
in Villers-Marmery

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2022

Jahresproduktion

3.320

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Eichelmann

4/5