

# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE M



## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Grapefruit  
Roter Apfel  
Weißer Pfirsich  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
herrlich gereift  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (95%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (5%)  
2002 bis 2017  
Weinberge in Villers-  
Marmery  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
teilweise durchgeführt

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

100% Reservewein von  
2002 bis 2017

### Dauer Hefelager

48 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2023

### Jahresproduktion

2.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 93/100

**Bettane & Desseauve** 16/20

**Jeb Dunnuck** 93/100