MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT **CUVÉE M**



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit Roter Apfel Weißer Pfirsich Kandierte Früchte Brioche Kalkstein

TYP

zum Aperitif für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

STIL 2021 bis 2031 viel Autolyse / Brioche 10 bis 12°C charakterreich herrlich gereift finessenreich energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert Jahresproduktion**

Reinzuchthefe teilweise durchgeführt Edelstahltank 100% Reservewein von 2002 bis 2017 48 Monate 5 Gramm / Liter Oktober 2023 2.000 Flaschen

BFWFRTUNG

94/100 einfach geniessen Parker Wine Advocate 93/100 16/20 Bettane & Desseauve 93/100 Jeb Dunnuck