CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT - MAGNUM 2014

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

STIL

charakterreich,
finessenreich,
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2013

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	70 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021
Jahresproduktion	324 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100