

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES GRANDS ARBRES – SANS SOUFRE AJOUTÉ



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

- Zitrone
- Mandel
- Grapefruit
- Grüner Apfel
- Aprikose
- Gebäck
- Biskuit
- Brioche
- Kalkstein

STIL

- charakterreich
- finessenreich
- energiegeladen
- leicht

TYP

- Blanc de Blancs
- Ohne Jahrgang
- für Einsteiger
- für Nerds
- Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

- 2023 bis 2035
- 10 bis 12°C
- Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2020

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
keine Zugabe von Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

28 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

Jahresproduktion

800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100