CHAMPAGNE BRUT CARTE D'OR - SALMANAZAR (9 LITER)

Drappier, Champagne, Côte des Bar

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
Himbeere
Erdbeere
Apfelschale
Haselnuss
Brioche
Kreide

STIL

zugänglich, mild, Säure

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2039
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2018 (85%), 2017 - 2015
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	15% Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Decanter	87/100
Jancis Robinson	16,5/20
Eichelmann	5/5
Wine Enthusiast	89/100