

CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT



Ledru, Marie-Noelle, Champagne

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
Aprikose
Roter Apfel
Sternanis
Kalkstein
Getoastetes Brot

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2039
10 bis 12°C

STIL

charakterreich, Weißwein-, großes Champagner-
finessenreich, oder Universalglas
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Pinot Noir /
Spätburgunder
Weinberge in
Ambonnay

Weinberg

WEINBEREITUNG

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100