

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT CUVÉE DU GOULTÉ – MAGNUM 2007



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

Honig
Orangenschale
Mirabelle
Brioche
Quitte
Haselnuss
Brotrinde
Akazienblüte

TYP

Blanc de Noirs
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2039
10 bis 12°C

STIL

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2007

Weinberg

Weinberge in
Ambonnay

WEINBEREITUNG

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

98/100