CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LES TERRES D'UNIONS BIO

Godmé, Hugues, 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

Himbeere
Aprikose
Grapefruit
Kreide
Brioche
Waldboden

STIL

charakterreich
energiegeladen

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (34%)
Jahrgänge	2019 (50%), 2018 (30%), 2017 (20%)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100