

# CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### COPIN PINOT NOIR 2020



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Himbeere  
Grapefruit  
Haselnuss  
Karamell  
Honig  
Weißer Nougat  
Vanille  
Kreide  
Waldboden

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

#### TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

##### Jahrgänge Weinberg

##### Alter der Reben Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020  
Einzellagen in Verzy: Les  
Queues des loges, Les  
Monts de Bruyeres und  
La porte des Grands  
Champs  
1990 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
32 Monate  
1 Gramm / Liter  
Februar 2024

94/100

93/100

93/100

Falstaff