CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT LES COPINS 50 50 2020



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Himbeere **Aprikose** Grapefruit Haselnuss Karamell Honiq Weißer Nougat Vanille Kreide

STIL

feine Holznote deutliche Süße finessenreich energiegeladen

TYP

für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut zum Aperitif Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



Chardonnay (50%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (50%) Jahrgänge 2020 Weinberg Weinberge in Verzy biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage **Degorgiert**

BEWERTUNG einfach geniessen

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass** kein Reservewein 32 Monate 2 Gramm / Liter Februar 2024

93/100