CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT
CUVÉE PRIMITIF - MAGNUM

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

Apfelschale
Gelber Apfel
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Kreide

STIL

charakterreich
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2021 (50%), 2020 (30%), 2019 (20%)
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100