

# CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT CUVÉE PRIMITIF – MAGNUM



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Apfelschale  
Gelber Apfel  
Haselnuss  
Karamell  
Honig  
Weißer Nougat  
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%)  
2021 (50%), 2020 (30%),  
2019 (20%)

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

50% aus den beiden  
Vorjahren

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

90/100