

BARRAT-MASSON, CÔTE DE SÉZANNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LES MARGANNES 2019 BIO



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

Roter Apfel
Aprikose
Zitrone
Kreide
Weiße Blüten
Akazienblüte
Getoastetes Brot
Honig
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Ton und Kalk
Alter der Reben 40 Jahre
Anbau biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 47 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Juli 2024

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100
Parker Wine Advocate 94/100
Eichelmann 4/5

Der Grundwein von Les Margannes von Aurélie Masson und Loic Barrat (Champagne Barrat-Masson) stammt von 5 Chardonnay-Weinbergen an der Côte de Sézannes mit tonhaltigen Kalkböden. Die Winzer nehmen für diesen Champagner nur den besten Teil der Pressvorgänge (Coeur du Cuvée) und vergären und lagern den Saft in gebrauchten Barriquefässern und Demi-Muids (600 Liter). Dies verleiht Les Margannes besonders viel Frische, Frucht, Tiefe und Weichheit. Vergoren wird spontan, auf Filtration und Schönung wird verzichtet und die Zugabe von Schwefel erfolgt maximal sparsam. Der biologische Säureabbau wird nicht in allen Fässern durchgeführt und unterstreicht damit die Lebendigkeit des herausragenden Champagners.

Margannes ist hervorragend als anspruchsvoller Aperitif für Fortgeschrittene, läuft aber als Begleiter von kräftigeren Fischgerichten, Sushi oder auch mildem Risotto zu großer Form auf!