REDON, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
UN R D'AUTREFOIS

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

Grapefruit
Gruene Birne
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brioche
Hefe
Haselnuss
Zimt
Kalkstein

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (90%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%)
Jahrgänge	2020 (50%), 2019, 2018
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	4/5