REDON, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT **LE GRAND R 50:50**



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Hefe

Kreide

TYP im Holz ausgebaut Grapefruit Roter Apfel für Einsteiger **Apfelschale** für Fortgeschrittene Essensbegleiter Karamell viel Autolyse / Brioche Haselnuss Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas finessenreich energiegeladen



Chardonnay (50%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (50%) 2016 (50%), 2015, 2014 Jahrgänge Haut Valeur Anbau Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gäruna Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage **Degorgiert**

BEWERTUNG einfach geniessen Eichelmann

Reinzuchthefe durchgeführt teils gebrauchtes Barriauefass 50% aus den beiden Vorjahren 84 Monate 4 Gramm / Liter April 2024

92/100 4/5

