

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



## 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

Grapefruit  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Karamell  
Haselnuss  
Brioche  
Hefe  
Kreide

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

## STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

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

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
50% aus den beiden  
Vorjahren

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

84 Monate  
4 Gramm / Liter  
April 2024

## BEWERTUNG

### einfach genießen

### Eichelmann

92/100  
4/5