

# 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

	<b>TYP</b>
Grapefruit	im Holz ausgebaut
Roter Apfel	für Einsteiger
Apfelschale	für Fortgeschrittene
Karamell	Essensbegleiter
Haselnuss	viel Autolyse / Brioche
Brioche	
Hefe	
Kreide	

<b>STIL</b>	<b>LAGERN &amp; SERVIEREN</b>
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas finessenreich energiegeladen	2024 bis 2029 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagner-



#### WEINBAU

##### Rebsorten

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

##### Jahrgänge Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

Reinzuchthefe  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine

50% aus den beiden  
Vorjahren

##### Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

84 Monate  
4 Gramm / Liter  
April 2024

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen Eichelmann

92/100  
4/5