

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



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
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

STIL

Weißwein-, großes Champagner-
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
84 Monate
4 Gramm / Liter
April 2024

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

92/100
4/5

Der Champagner "Le Grand R" von Champagne Redon stammt von Adrien Redons ältesten Reben in Trépail. Er besteht zu je 50% aus Chardonnay und Pinot Noir. Die Hälfte des Grundweins stammt aus 2013. Ergänzt wird er mit Reservewein aus den beiden vorhergehenden Jahren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchten Barriquefässern und Betontanks. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Die Dosage ist mit 4 Gramm pro Liter niedrig.

Le Grand R ist ein wundervoll intensiver und komplexer Champagner. Er beeindruckt durch seine Tiefe, Würze und Lebendigkeit! Wir denken, Ihnen wird er ebenso gut gefallen und wünschen Ihnen damit viel Freude.