

# REDON, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### UN R DE RIEN



#### 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

Zitrone  
Grapefruit  
Aprikose  
Brioche  
Hefe  
Kreide

#### STIL

feine Holznote  
energiegeladen

#### TYP

für Fortgeschrittene  
Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

**Anbau**

Chardonnay (100%)  
2018 (50%), 2017 und  
2016

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

Reinzuchthefe  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

50% aus 2014 und 2013  
60 Monate  
0 Gramm / Liter  
April 2024

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**  
**Eichelmann**

94/100  
4/5