MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

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
Gelber Apfel
Mirabelle
Kalkstein
Getoastetes Brot
Haselnuss
Brioche

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Weinberge Alouettes, Grands Arbres und Levoies in Villers-Marmery
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2024
Jahresproduktion	3.320

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	4/5