

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT

– SPECIAL CLUB 2016



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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Prestige Cuvée
ohne biolog. Säureabbau
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2016
Weinberge Alouettes
(45%), Ruelle (40%) und
Montmedy (15%)
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau
Lagerung

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
89 Monate

Dosage
Degorgiert

8 Gramm / Liter
Oktober 2024

Jahresproduktion

3.800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100
Parker Wine Advocate 94/100
Eichelmann 5/5
Winespectator 93/100
Jeb Dunnock 93/100