# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT - SPECIAL CLUB 2016



## GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

#### AROMEN

Zitrone Grapefruit Grüner Apfel Aprikose Gebäck Biskuit Brioche Kalkstein Kreide

#### STIL

viel Brioche finessenreich energiegeladen leicht

# TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten
Jahrgänge
2016
Weinberge Alouettes
(45%), Ruelle (40%) und
Montmedy (15%)

Anbau Haut Valeur Environnementale

(HVE)

# WEINBEREITUNG

Gärung

A.MARGAINE

Ausbau
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager nicht durchgeführt teils gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 89 Monate 8 Gramm / Liter Oktober 2024 3.800 Flaschen

# BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100 Parker Wine Advocate 94/100 Eichelmann 5/5 Winespectator 93/100 Jeb Dunnuck 93/100