

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

| | TYP |
|--------------|-------------------------|
| Zitrone | Blanc de Blancs |
| Grapefruit | Jahrgangschampagner |
| Grüner Apfel | im Holz ausgebaut |
| Aprikose | für Fortgeschrittene |
| Gebäck | Prestige Cuvée |
| Biskuit | ohne biolog. Säureabbau |
| Brioche | viel Autolyse / Brioche |
| Kalkstein | |
| Kreide | |

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034

10 bis 12°C

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| viel Autolyse / Brioche | Weißwein-, großes Champagner- |
| finessenreich | oder Universalglas |
| 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 |

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

| |
|---------------------------|
| Biolog. Säureabbau |
| Lagerung |

| |
|-------------------------|
| Reserveweine |
| Dauer Hefelager |
| Dosage |
| Degorgiert |
| Jahresproduktion |

| | |
|-----------------------------|--------|
| Einfach Geniessen | 94/100 |
| Parker Wine Advocate | 94/100 |
| Eichelmann | 5/5 |
| Winespectator | 93/100 |
| Jeb Dunnuck | 93/100 |