LEDRU, MARIE-NOELLE, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE GRAND CRU
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
Aprikose
Roter Apfel
Sternanis
Kalkstein
Getoastetes Brot

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (85%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Weinberge in Ambonnay

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Reserveweine	15% aus vier vorhergehenden Jahren
Dauer Hefelager	84 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100