

# LEDRU, MARIE-NOELLE, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Roter Apfel  
Getoastetes Brot  
Kalkstein  
Sternanis

## 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  
15% aus vier  
vorhergehenden  
Jahren

### Reserveweine

84 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2023

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100