

LEDRU, MARIE-NOELLE, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT CUVÉE DU GOULTÉ 2015



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

Honig
Orangenschale
Mirabelle
Brioche
Quitte
Haselnuss
Brotrinde
Akazienblüte

TYP

Blanc de Noirs
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2015

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in
Ambonnay

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

72 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

98/100