

# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU

### LE BRUT – CUVÉE TRADITIONNELLE – 2. PLATZ IM SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER-TEST



#### 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  
Zitrone  
Roter Apfel  
Getoastetes Brot  
Kreide

#### TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (85%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)  
2022 (44%), 2021, 2020,  
2018, 2016, 2015 und 2012  
Weinberge in Villers-  
Marmery  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

##### Jahrgänge

##### Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

Reinzuchthefer  
teilweise durchgeführt  
Edelstahltank

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

56% aus 2021, 2020, 2018,  
2016, 2015 und 2012

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

24 Monate

##### Dosage

7 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Januar 2025

##### Jahresproduktion

38.050 Flaschen

#### BEWERTUNG

einfach genießen 89/100

Parker Wine Advocate 91/100

Eichelmann 3/5

Bettane & Desseauve 16/20