

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS L'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
Gelber Apfel
Mirabelle
Brioche
Getoastetes Brot
Haselnuss
Kalkstein

TYPO

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2022 (90%), 2021 (10%)
Weinberge Alouettes, Grands Arbres, Chemin de Verzy und Champs d'enfer in Villers-Marmery
Haut Valeur Environnementale (HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchthefe
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung

Biolog. Säureabbau
Lagerung

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

kein Reservewein
25 Monate
4 Gramm / Liter
Juni 2025
3.320 Flaschen

BEWERTUNG
einfach geniessen
Eichelmann

91/100
4/5