

# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS L'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  
Gelber Apfel  
Mirabelle  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Haselnuss  
Kalkstein

### TYP

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

### STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht



### 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**

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
nicht durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**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