MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS L'EXTRA BRUT



GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Mirabelle
Gelber Apfel
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kalkstein
Brioche

STIL

charakterreich energiegeladen leicht

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 Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
2019
Weinberge Alouettes,
Grands Arbres, Chemin
de Verzy und Champs

d'enfer in Villers-Marmery

Haut Valeur

Anbau Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Reinzuchthefe ausgedehntes

Hefelager Verzicht auf Filtration

und Schönung

nicht durchgeführt teils gebrauchtes

Barriquefass

kein Reservewein

25 Monate

4 Gramm / Liter

Juni 2025

3.320 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann 91/100 4/5