

BERNARD, VINCENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLESIMÉ GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT AMBONNAY 2020



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
Himbeere
Rote Kirsche
Roter Apfel
Himbeere
Apfelschale
Brioche
Mandel
Haselnuss

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2020
Weinberge les Crayères
und les Aigremonts in
Ambonnay und Termes
Bazin in Ambonnay
Weinberge 1954 (75%)
und 1986 (25%)

Alter der Reben

gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100