BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE FLEUR DE CRAIE 2021 (1910)



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Zitrone Limette Fenchel Weiße Blüten Getoastetes Brot Biskuit

Gruene Birne

Kreide

STIL

charakterreich energiegeladen

leicht

TYP

Blanc de Blancs für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030

10 bis 12°C

viel Autolyse / Brioche Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalalas

WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (100%) 2021

Weinberge mit Tonund Kalkböden 1980 gepflanzt

spontane Gärung

biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

CHAMPAGNE

BARRAT - MASSON

fleur de craie

Biolog. Säureabbau Laaeruna Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage

Degorgiert

Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel teilweise durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein

30 Monate 0 Gramm / Liter Juli 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen Fichelmann

92/100 4/5