

# BERNARD, VINCENT, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE MILLESIMÉ GRAND CRU BLANC DE BLANCS

### EXTRA BRUT

### AMBONNAY 2020



#### 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  
Reife Birne  
Gelber Apfel  
Mirabelle  
Quitte  
Apfelschale  
Brioche  
Mandel  
Kreide

#### TYP

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

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Anbau**

Chardonnay (100%)  
2020  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

42 Monate

**Dosage**

2 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2025

#### BEWERTUNG

**einfach genießen**

94/100