

BERNARD, VINCENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLESIMÉ GRAND CRU BLANC DE BLANCS 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	Blanc de Blancs
Reife Birne	für Einsteiger
Gelber Apfel	für Fortgeschrittene
Mirabelle	Essensbegleiter
Quitte	viel Autolyse / Brioche
Apfelschale	
Brioche	
Mandel	
Kreide	

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen

TYPO

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Chardonnay (100%)
2020
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
42 Monate
2 Gramm / Liter
März 2025

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

94/100

BEWERTUNG
einfach geniessen