BERNARD, VINCENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT ASSEMBLAGE



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

Grapefruit Gelber Apfel Erdbeere Himbeere Mandel Kreide

leicht

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

STIL 2025 bis 2034 viel Autolyse / Brioche 10 bis 12°C charakterreich Weißwein-, gr energiegeladen oder Universa

Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Chardonnay (16%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (84%)

Jahrgänge
2021 (36%)
biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt Edelstahltank 64% aus 2020 30 Monate 6 Gramm / Liter März 2025

92/100