

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



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
Gelber Apfel
Erdbeere
Himbeere
Mandel
Kreide

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (16%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (84%)
2021 (36%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

64% aus 2020

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100