

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

	Typ
Grapefruit	Blanc de Blancs
Gelber Apfel	für Einsteiger
Erdbeere	für Fortgeschrittene
Himbeere	Essensbegleiter
Mandel	viel Autolyse / Brioche
Kreide	

STIL

viel Autolyse / Brioche	2025 bis 2034
charakterreich	10 bis 12°C
energiegeladen	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
leicht	

LAGERN & SERVIEREN



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
durchgeführt
Edelstahltank
64% aus 2020
30 Monate
6 Gramm / Liter
März 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100