GUIBORAT, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS **BRUT NATURE**

Le Mont - aigu 2013

GUIBORAT



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch kein Holz Holzeinsatz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

LE MONT AIGU 2018

AROMEN

Zitrone Orangenschale Kandierte Früchte Kreide Weiße Blüten Brioche

STIL

charakterreich energiegeladen leicht

TYP

Blanc de Blancs Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene Einzellage Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Dosage

Degorgiert

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2018 Einzellage Le Mont Aigu Weinberg in Chuilly 50 Jahre Alter der Reben

W

WEINBEREITUNG	
Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes
	Hefelager
	Verzicht auf Filtration
	und Schönung
	minimale Zugabe von
	Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagorung	gebrauchtes
Lagerung	Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein

0 Gramm / Liter

Oktober 2024