MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT - MAGNUM 2016



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 kurz sehr lang

AROMEN

STIL

viel Autolyse / Brioche für Einsteiger charakterreich für Fortgesch finessenreich Sondergröße energiegeladen viel Autolyse

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten Jahrgänge

Anbau

Chardonnay (100%)

2013

Haut Valeur

Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 70 Monate 8 Gramm / Liter März 2021 324 Flaschen

BEWERTUNG

A.MARGAINE

einfach geniessen

96/100