

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



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
STIL	Blanc de Blancs
viel Autolyse / Brioche	Jahrgangschampagner
für Einsteiger	für Fortgeschrittene
charakterreich	Sondergröße - Großformate
finessenreich	viel Autolyse / Brioche
energiegeladen	

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

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

einfach geniessen

96/100