

CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT

CUVÉE PRIMITIF 2022



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

Apfelschale
Gelber Apfel
Gruene Birne
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Kreide

TYPO

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
im Holz ausgebaut

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)

Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2022 (50%), 2021 (30%),
2020 (20%)

braune Kalkböden auf
Kreide
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt

Reserveweine

teils neues
Barriquefass
50% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

18 Monate
5 Gramm / Liter

Dosage

Ferbruar 2025

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100