

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU

LE BRUT – CUVÉE TRADITIONNELLE – 2. PLATZ IM SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER-TEST



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

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (85%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2022 (44%), 2021, 2020,
2018, 2016, 2015 und 2012
Weinberge in Villers-
Marmery
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
teilweise durchgeführt

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

56% aus 2021, 2020, 2018,
2016, 2015 und 2012

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

7 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2025

Jahresproduktion

38.050 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 91/100

Eichelmann 3/5

Bettane & Desseauve 16/20