

BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE RÉSERVE – 4. PLATZ 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
Aprikose
Honig
Haselnuss
Roter Apfel
Stein
Brioche

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2023 und 2019 bis 2021
(25%)
Weinberge in Dizy,
Hautvillers und
Champillon
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
25% aus Reserve
Perpetual von 2019 bis
2023
24 Monate
6 Gramm / Liter
Januar 2026

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

88/100