CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT - MAGNUM 2012

Deutz, Champagne

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

Brioche
Haselnuss
Getoastetes Brot
Mirabelle
Weißer Pfirsich
Weißdornblüte

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (62%)
Jahrgänge	2012

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2018

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	90/100
Bettane & Desseauve	16/20