

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT RIVE GAUCHE / RIVE DROITE 2011



Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

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
Rote Kirsche
Getrocknete Aprikose
Blaue Pflaume
Kaffeebohne
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2011

Jahrgänge

Weinberge in Aÿ Grand
Cru Cheuzelles,
Longchamp, Pierre
Robert,

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

120 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5

Bettane & Desseauve

15,5/20