

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT



Drappier, Champagne, Côte des Bar

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
Gruene Birne
Quitte
Roter Apfel
Brioche
Weiße Blüten
Kalkstein

STIL

viel Brioche
zugänglich
finessenreich

TYP

Blanc de Blancs

für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (95%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (5%)

Jahrgänge

2017 und 2016

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Alter der Reben

1996 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

7 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2021

BEWERTUNG

Eichelmann

4/5

einfach geniessen

91/100

Parker Wine Advocate

91/100

Winespectator

90/100

Wine Enthusiast

93/100