

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2013



Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Weiße Blüten  
Sternanis  
Fenchel  
Pilze  
Kreide  
Getoastetes Brot

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
mittlere Barriquenote  
leicht

## TYP

Jahgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Meunier (70%)

### Jahrgänge

2013

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

72 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2021

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100