

CHAMPAGNE BRUT NATURE RELIANCE

BIO



Pascal, Franck, 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

Apfelschale
Roter Pfirsich
Quitte
Mandarine
Kandierte Früchte
Brotrinde
Pilze
Brioche
Getoastetes Brot

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

für Nerds
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (3%)
Meunier (78%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (19%)
2014 (56%), 2013 (44%)
Lehmhaltige Kalkböden

Jahrgänge Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

39% aus 2015 bis 2013

Dauer Hefelager

65 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

August 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 93/100

Eichelmann 4/5

Bettane & Desseauve 15/20