

CHAMPAGNE BRUT NOIR



Alexandre, Yann, Champagne, Montagne de Reims

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

Aprikose
Gelbe Pflaume
Grapefruit
Roter Pfirsich
Roter Apfel
Himbeere
Honig
Brioche
Stein

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (45%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2017 (65%), 2016, 2015
1980 gepflanzt

Jahrgänge

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
35% aus den beiden
vorhergehenden
Jahren
30 Monate
8 Gramm / Liter
Juni 2021
20.394 Flaschen

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Winespectator

87/100

Eichelmann

4/5