

CHAMPAGNE BRUT NATURE ROCHE MÈRE



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

Grapefruit
Zitrone
Himbeere
Roter Pflirsich
Quitte
Brioche
Stein

STIL

energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (45%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2016 (60%), 2015 und
2013

Jahrgänge

Alter der Reben

1980 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank
35% aus den beiden
vorhergehenden
Jahren

Reserveweine

Dauer Hefelager

50 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2021

Jahresproduktion

2.899 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Winespectator

90/100

Wine Enthusiast

88/100

Jancis Robinson

15/20

Eichelmann

4/5