

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE RESERVE



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

Brauner Nougat
Haselnuss
Brioche
Honig
Himbeere
Roter Apfel
Roter Pfirsich
Grapefruit
Weiße Blüten

STIL

zugänglich
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (45%)
2017 (60%), 2016 und
2015

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in
Coulommès-la-
Montagne,
Villedommange und
Vrigny

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40% aus den beiden
vorhergehenden
Jahren

Dauer Hefelager

50 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2021

Jahresproduktion

3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Eichelmann

3/5

Wine Enthusiast

89/100