

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2013



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
Grüner Apfel
Ananas
Roter Pfirsich
Weiße Blüten
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2013
Einzellagen Onrezy
(Courmas) und Les
Hautes Plantes (Saint-
Lumier-en-
Champagne)

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Reinzuchthefer
teilweise durchgeführt
Edelstahltank
kein Reserveweine
80 Monate
6 Gramm / Liter
November 2021
2.541 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100