

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2018



Gamet, 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

Vanille
Grapefruit
Aprikose
Sternanis
Ananas
Mandarine
Brioche
Karamell
Honig

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
zum Aperitif
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2018

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

Jahresproduktion

2.449 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100