

CHAMPAGNE PREMIER CRU LE BRUT – CUVÉE TRADITIONELLE – 2. PLATZ IM SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER-TEST



Margaine, 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
Roter Apfel
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (86%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (14%)
2021 (34%), 2020, 2019,
2018, 2012

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Villers-
Marmery

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

66% aus 2020, 2019, 2018
und 2012

Dauer Hefelager

28 Monate

Dosage

7 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2023

Jahresproduktion

38050 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 92/100

Eichelmann 3/5

Bettane & Desseauve 16/20