

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT – SPECIAL CLUB 2014



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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Prestige Cuvée
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Jahgangschampagner
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2014

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

66 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2022

Jahresproduktion

3.600 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 94/100

Eichelmann 5/5

Winespectator 93/100