

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE UN R DE RIEN



Redon, 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
Aprikose
Brioche
Hefe
Kreide

TYP

für Fortgeschrittene
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
2015 (50%), 2014 und
2013

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

50% aus 2014 und 2013

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5