

CHAMPAGNE BRUT CARTE D'OR



Drappier, Champagne, Côte des Bar

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
Himbeere
Erdbeere
Apfelschale
Haselnuss
Brioche
Kreide

STIL

zugänglich
milde Säure

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (15%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2018 (85%), 2017 - 2015
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
15% Reservewein
24 Monate
6 Gramm / Liter
Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

Decanter

Jancis Robinson

Eichelmann

Wine Enthusiast

92/100
87/100
16,5/20
5/5
89/100