

# HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT RIVE GAUCHE / RIVE DROITE 2015



## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Grapefruit  
Rote Kirsche  
Getrocknete Aprikose  
Blaue Pflaume  
Kaffeebohne  
Sternanis  
Zimt  
Haselnuss  
Brioche

## TYP

für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2015

### Jahrgänge

Weinberge in Aÿ Grand  
Cru Chezelles,  
Longchamp, Pierre  
Robert,

### Weinberg

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes

### Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

120 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2022

## BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5