

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT SÉLECTION - MAGNUM



Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

## 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  
Veilchenblüte  
Erdbeere  
Getrocknete Aprikose  
Getrocknete Pflaume  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Sondergröße - Großformate

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2017 (60%) und 2016  
(40%)

### Jahrgänge

Weinberge in Mareuil-  
sur-Ay, Bisseuil und  
Avenay-Val-d'Or  
1970 gepflanzt

### Weinberg

### Alter der Reben

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
durchgeführt

### Biolog. Säureabbau

Edelstahltank

### Lagerung

40% aus dem Vorjahr

### Reserveweine

30 Monate

### Dauer Hefelager

5 Gramm / Liter

### Dosage

Juli 2022

### Degorgiert

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 89/100

**Parker Wine Advocate** 92/100