

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT NOCES DE CRAIE 2018



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  
Aprikose  
Getrocknete Aprikose  
Roter Pflirsich  
Himbeere  
Kaffeebohne  
Sternanis  
Zimt  
Haselnuss

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

zugänglich  
milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2016

### Weinberg

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

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

40 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 94/100

**Jancis Robinson** 15,5/20

**Bettane & Desseauve** 15,5/20