

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BRUT CUVÉE SPECIAL CLUB 2019



Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

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
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Roter Pfirsich
Himbeere
Sternanis
Zimt
Haselnuss
Brioche

TYP

Prestige Cuvée
Jahrgangschampagner
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

Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2016

Jahrgänge

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

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100