

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MARGANNES



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

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

- Roter Apfel
- Aprikose
- Zitrone
- Kreide
- Weiße Blüten
- Akazienblüte
- Getoastetes Brot
- Honig
- Brioche

STIL

- charakterreich
- feine Holznote
- finessenreich
- energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Ton und Kalk

Alter der Reben

40 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Parker Wine Advocate

94/100

Eichelmann

4/5