

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT PAUL GADIOT PRÉCURSEUR 2014



Ponson, Maxime, Champagne, Petite Montagne de Reims

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

Kandierte Früchte
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Grapefruit
Hefe
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

TYP

Einzellage
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Meunier (25%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (25%)

Jahrgänge

2014

Weinberg

Einzellage Précurseur in
Vrigny

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

90 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2022

Jahresproduktion

2.900 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100