

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE ANECDOTE 2019



Moussé Fils, 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

Kreide
Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2019
Einzellagen Les
Varosses in Cuisles und
Les Terres Rouges in
Jonquery

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100

Winespectator 93/100