

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – MAGNUM BIO



Godmé, Hugues, Champagne, 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

- Rote Johannisbeere
- Pink Grapefruit
- Himbeere
- Erdbeere
- Kreide
- Kalkstein
- Biskuit
- Brioche
- Waldboden

STIL

feine Holznote
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Sondergröße – Großformate
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2017 (45%), 2016 (35%),
2015 (20%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

55% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100