

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT - JEROBOAM (3 LITER) BIO



Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Rote Johannisbeere  
Pink Grapefruit  
Himbeere  
Erdbeere  
Kreide  
Kalkstein  
Biskuit  
Brioche  
Waldboden

## 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

## STIL

feine Holznote  
energiegeladen



## 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

Ferbruar 2022

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100