

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC FENÊTRE SUR COTEAUX 2019



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

Grapefruit
Honig
Brioche
Brotrinde
Roter Apfel
Getrocknete Aprikose
Gelber Apfel
Kreide

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
Einzellage Les Champs
Saint Martin in
Vezernay
1954 gepflanzt

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100