

CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COPIN PINOT NOIR 2019



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

Himbeere
Grapefruit
Haselnuss
Karamell
Honig
Weißer Nougat
Vanille
Kreide
Waldboden

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2019

Weinberg

Einzellagen in Verzy: Les
Queues des loges, Les
Monts de Bruyeres und
La porte des Grands
Champs

Alter der Reben

1990 gepflanzt

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

32 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100