

# CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT LES COPINS 50 50 2019



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre, 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

Himbeere  
Aprikose  
Grapefruit  
Haselnuss  
Karamell  
Honig  
Weißer Nougat  
Vanille  
Kreide

## STIL

feine Holznote  
deutliche Süße  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2019  
Weinberge in Verzy

### Jahrgänge Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein  
32 Monate

### Dosage Degorgiert

1 Gramm / Liter  
Januar 2023

## BEWERTUNG

### einfach genießen

93/100