CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT CUVÉE PRIMITIF



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Apfelschale Gelber Apfel Weißer Nougat Honig Karamell Haselnuss Kreide

STIL

charakterreich mittlere Barriquenote

TYP

für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2020 (50%), 2019 (30%),
2018 (20%)
biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt teils gebrauchtes Barriquefass 50% aus den beiden Vorjahren 18 Monate 5 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100

Oktober 2022