

# CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE



Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Zitrone  
Apfelschale  
Himbeere  
Quitte  
Weiße Blüten  
Kreide  
Pilze  
Bratapfel  
Waldboden

## STIL

zugänglich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

zum Aperitif

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)  
2020 (61%) und Solera  
gestarte in 1998

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

39% Reservewein aus  
Solera mit Start in 1998

### Dauer Hefelager

### Dosage

18 Monate  
5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2023

### Jahresproduktion

40.518

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

89/100

### Eichelmann

3/5