

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE – MAGNUM



Dehours et Fils, Champagne

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

Zitrone
Quitte
Bratapfel
Apfelschale
Himbeere
Brotrinde
Brioche
Weiße Blüten
Kreide

STIL

energiegeladen
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2020 (61%) und Solera
mit Start in 19989

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass
39% Solera mit Start in
1998

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

20 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100