

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LIEU-DIT BRISEFER - MAGNUM



Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

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

Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Kräuter
Holz
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

STIL

viel Brioche
charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
Sondergröße - Großformate
Einzellage
für Nerds
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (100%)
2015 bis 2013
Einzellage Brisefer in
Mareuil-le-Port

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

70% Reervewein

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2022

Jahresproduktion

200 Magnum-Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100