

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES REINES 2019



Prélat, Julien, Champagne, Côte des Bar

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

Honig
 Orangenschale
 Reife Birne
 Himbeere
 Brioche
 Gelber Apfel
 Quitte
 Haselnuss
 Karamell

STIL

zugänglich
 feine Holznote
 körperreich

TYP

zum Aperitif
 Blanc de Blancs
 für Einsteiger
 für Fortgeschrittene
 Einzellage
 im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (100%)
 2019
 Einzellagen Les Reines
 in Celles-sur-Ource
 2007 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 durchgeführt
 teils gebrauchtes
 Barriquefass
 kein Reservewein
 36 Monate
 0 Gramm / Liter
 März 2023
 1.200 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen
Eichelmann

91/100
 3/5