

# CHAMPAGNE BRUT TRADITION - HALBE FLASCHE



Brocard, Pierre, Champagne, Côte des Bar

## 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  
Grapefruit  
Roter Apfel  
Weiße Blüten  
Brioche  
Kreide  
Rauch

## STIL

zugänglich

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Sondergröße - halbe Flasche

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2026  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (10%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (80%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (10%)  
2021 (70%), 2020 und  
2019 (je 15%)  
Weinberge mit  
Kimmeridge Kalk und  
Ton

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
30% aus 2020 und 2021  
30 Monate  
2 Gramm / Liter  
Juni 2023

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

89/100