

CHAMPAGNE EXTRA BRUT UN R DE FOLIE – MAGNUM 2015



Redon, Champagne, Montagne de Reims

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
Gelbe Pflaume
Apfelschale
Karamell
Haselnuss
Brioche
Hefe
Kreide

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2015
Einzellagen in Trépail

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Reinzuchthefer
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
72 Monate
4 Gramm / Liter
März 2022
328 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100