

# REDON, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT UN R DE FOLIE – MAGNUM 2015



## 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

Grapefruit  
Gelbe Pflaume  
Apfelschale  
Karamell  
Haselnuss  
Brioche  
Hefe  
Kreide

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Sondergröße - Großformate  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

viel Brioche  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2015  
**Weinberg** Einzellagen in Trépail  
Haut Valeur  
**Anbau** Environnementale (HVE)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** Reinzuchthefer  
**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
**Lagerung** teils gebrauchtes  
Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 72 Monate  
**Dosage** 4 Gramm / Liter  
**Degorgiert** März 2022  
**Jahresproduktion** 328 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100