

CHAMPAGNE BRUT NATURE



Leroy, Rémi, 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

Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

energiegeladen

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (20%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2021, 30% 2020 - 2015
Kimmeridgien-Böden
1998 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
30% aus den fünf
vorhergehenden
Jahren
18 Monate
0 Gramm / Liter
August 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

Eichelmann

92/100
4/5