

CHAMPAGNE BRUT NATUR – MAGNUM



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
Grapefruit
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL

charakterreich

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (35%)
Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2020, 30% 2019 – 2015
Kimmeridge-Böden
1998

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
durchgeführt
Edelstahltank
30% aus 2015 bis 2019
54 Monate
2 Gramm / Liter
Dezember 2022