

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT - MAGNUM



Leroy, Rémi, 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  
Erdbeere  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Kreide

## 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, 20% 2019 - 2015  
Kimmeridge-Böden  
1998

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
durchgeführt  
Edelstahltank  
20% aus 2019 bis 2015  
24 Monate  
3 Gramm / Liter  
März 2023