

CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT GRANDE RÉSERVE - 4. PLATZ IM SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER-TEST



Brunot, Guy, Champagne, Vallée de la Marne

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
Aprikose
Honig
Haselnuss
Roter Apfel
Stein
Brioche

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2020 und 2014 bis 2019
(25%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Dizy,
Hautvillers und
Champillon

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
25% aus Reserve
Perpetual von 2014 bis
2019

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

24 Monate
6 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100