

# CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT NATURE GRANDE RÉSERVE



Brunot, Guy, Champagne, Vallée de la Marne

## 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  
Aprikose  
Honig  
Haselnuss  
Roter Apfel  
Stein  
Brioche

## STIL

leicht

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## 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

27 Monate  
0 Gramm / Liter  
Mai 2023

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

88/100