

# CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT GRANDE RÉSERVE - MAGNUM



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

zugänglich  
leichte Süsse  
leicht

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
Sondergröße - Großformate

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (38%)  
Meunier (27%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (35%)  
2019 und 2014 bis 2018  
(25%)

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Dizy,  
Hautvillers und  
Champillon

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
25% aus Reserve  
Perpetual von 2014 bis  
2018

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

18 Monate  
7 Gramm / Liter  
Dezember 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

84/100