

BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT GRANDE RÉSERVE – MAGNUM



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
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
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

25% aus Reserve

Dauer Hefelager

Perpetual von 2014 bis
2018

Dosage

18 Monate

Degorgiert

7 Gramm / Liter

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

84/100