

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU LE BRUT – CUVÉE TRADITIONNELLE – 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
Zitrone
Roter Apfel
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (89%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (11%)
2019 (55%), 2018, 2017,
2014, 2013

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Villers-
Marmery

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

45% aus 2018, 2017, 2014
und 2003

Dauer Hefelager

28 Monate

Dosage

7 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2022

Jahresproduktion

44.592 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 92/100

Eichelmann 3/5

Bettane & Desseauve 16/20