

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT – SPECIAL CLUB 2015



Margaine, Champagne, Montagne de Reims

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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Brioche
Kalkstein
Kreide

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Prestige Cuvée
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2015

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

66 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2023

Jahresproduktion

3.680 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Parker Wine Advocate

94/100

Eichelmann

5/5

Winespectator

93/100