

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT – SPECIAL CLUB 2015



Margaine, Champagne, Montagne de Reims

## 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

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