

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT – MAGNUM 2014



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

STIL

viel Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2013

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
70 Monate
8 Gramm / Liter
März 2021
324 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100