

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT – MAGNUM 2014



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

### 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