

LEDRU, MARIE-NOELLE, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT



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
Aprikose
Roter Apfel
Sternanis
Kalkstein
Getoastetes Brot

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen

TYP

zum Aperitif

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (85%)
2014

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in
Ambonnay
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Lagerung

Edelstahltank
15% aus vier
vorhergehenden
Jahren

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

84 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100