

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE FLEUR DE CRAIE

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

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
 Limette
 Weiße Blüten
 Fenchel
 Gruene Birne
 Biskuit
 Getoastetes Brot
 Kreide

STIL

viel Brioche
 charakterreich
 energiegeladen
 leicht

TYP

Blanc de Blancs
 für Einsteiger
 für Fortgeschrittene
 zum Aperitif
 Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (100%)

2020

Weinberge mit Ton-
 und Kalkböden

1980 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

teilweise durchgeführt

Edelstahltank

kein Reservewein

30 Monate

0 Gramm / Liter

Januar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

92/100

4/5