

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