

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE FLEUR DE CRAIE

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

## 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

Zitrone  
Limette  
Weiße Blüten  
Fenchel  
Gruene Birne  
Biskuit  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2020

**Weinberg**

Weinberge mit Ton-  
und Kalkböden

**Alter der Reben**

1980 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

**Ausbau**

minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

Edelstahltank

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

30 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Januar 2024

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100

**Eichelmann**

4/5