

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MARGANNES



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  
Aprikose  
Roter Apfel  
Akazienblüte  
Weiße Blüten  
Kreide  
Honig  
Getoastetes Brot  
Brioche

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs  
Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2019  
**Weinberg** Ton und Kalk  
**Alter der Reben** 40 Jahre

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
**Ausbau** minimale Zugabe von  
Schwefel  
**Biolog. Säureabbau** teilweise durchgeführt  
**Lagerung** gebrauchtes  
Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 40 Monate  
**Dosage** 0 Gramm / Liter  
**Degorgiert** November 2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100  
**Parker Wine Advocate** 94/100  
**Eichelmann** 4/5