

# BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### LES MARGANNES 2019 BIO



#### 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  
 im Holz ausgebaut  
 für Fortgeschrittene  
 zum Aperitif  
 Essensbegleiter  
 Einzellage

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
 10 bis 12°C  
 Weißwein-, großes Champagner-  
 oder Universalglas



#### WEINBAU

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

#### WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schönung  
 minimale Zugabe von  
 Schwefel

#### Ausbau

**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