

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT LA RÉSERVE

BIO



Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Grapefruit  
Himbeere  
Aprikose  
Brioche  
Kreide

## TYP

zum Aperitif  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (33%)  
Meunier (33%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (34%)  
2019 (50%), 2018 (25%),  
2017 (15%), 2015 (10%)

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
50% aus den zwei  
vorhergehenden  
Jahren

### Lagerung

### Reserveweine

32 Monate  
4 Gramm / Liter  
Oktober 2023

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Eichelmann

3/5