

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BRUT NATURE 2013



Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

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

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2013

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

keine Reserveweine

Dauer Hefelager

116 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5