

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES REINES 2020



Prélat, Julien, Champagne, Côte des Bar

## 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

Honig  
Orangenschale  
Himbeere  
Brioche  
Gelber Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Karamell  
Weißer Pfeffer

## STIL

zugänglich  
feine Holznote  
körperreich

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Chardonnay (100%)

**Jahrgänge**

2020

**Weinberg**

Einzellagen Les Reines  
in Celles-sur-Ource

**Alter der Reben**

2007 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

36 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2024

**Jahresproduktion**

1.470 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

91/100

**Eichelmann**

3/5