

CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT CUVÉE PRIMITIF – MAGNUM



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre, 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

Apfelschale
Gelber Apfel
Haselnuss
Karamell
Honig
Weißer Nougat
Kreide

STIL

charakterreich
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2039
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2021 (50%), 2020 (30%),
2019 (20%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

50% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100