

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
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Kreide

STIL

charakterreich
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
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