

# CHAMPAGNE BRUT TRADITION – TESTSIEGER IM SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER-TEST



Brocard, Pierre, 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

Zitrone  
Grapefruit  
Roter Apfel  
Weiße Blüten  
Brioche  
Kreide  
Rauch

## STIL

leicht

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (10%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (80%)  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco (10%)  
2022 (70%), 2021 und  
2020 (je 15%)

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge mit  
Kimmeridge Kalk und  
Ton

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
Edelstahltank

### Lagerung

### Reserveweine

30% aus 2021 und 2020

### Dauer Hefelager

27 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2023

## BEWERTUNG

einfach genießen

90/100