

# CHAMPAGNE PREMIER CRU LE BRUT – CUVÉE TRADITIONELLE – 2. PLATZ IM SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER-TEST



Margaine, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Grapefruit  
Zitrone  
Roter Apfel  
Getoastetes Brot  
Kreide

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (86%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (14%)  
2021 (34%), 2020, 2019,  
2018, 2012

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Villers-  
Marmery

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchtheefe

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

66% aus 2020, 2019, 2018  
und 2012

### Dauer Hefelager

28 Monate

### Dosage

7 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2023

### Jahresproduktion

38050 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 89/100

**Parker Wine Advocate** 92/100

**Eichelmann** 3/5

**Bettane & Desseauve** 16/20