

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES VOLIES 2019



**Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais**

## 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

Aprikose  
Zitrone  
Roter Apfel  
Weiße Blüten  
Akazienblüte  
Honig  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Vanille

## STIL

charakterreich  
mittlere Barriquenote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

für Fortgeschrittene  
für Nerds  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2019  
Ton und Kalk  
40 Jahre

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Dauer Hefelager

52 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

August 2024

## BEWERTUNG

### einfach genießen

95/100