

LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PORTRAIT "FIRST PRESS" 2015



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

Grapefruit
Grüner Apfel
Roter Apfel
Karamell
Getoastetes Brot
Brioche
Haselnuss
Brotrinde
Kreide

STIL

viel Brioche
charakterreich
finessenreich

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
für Nerds
Jahgangschampagner
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2015

Weinberg

Weinberge in Mesnil-sur-Oger

Anbau

biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dauer Hefelager

90 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100