

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



Brocard, Pierre, Champagne, Côte des Bar

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

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

März 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100