

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHARDONNAY 2018



Dechannes, Elise, 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

Pink Grapefruit  
Getrocknete Aprikose  
Kandierte Früchte  
Schwarzer Pfeffer  
Walnuss  
Kamillenblüte  
Orangenblüte  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Brioche  
herrlich gereift  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2018  
Einzellage

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

31 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Januar 2022

**Jahresproduktion**

1.339 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100