

CHAMPAGNE BRUT NATURE



Leroy, Rémi, 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
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2021, 30% 2020 - 2015
Kimmeridgien-Böden
1998 gepflanzt

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
Edelstahltank
30% aus den fünf
vorhergehenden
Jahren

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

18 Monate
0 Gramm / Liter
August 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

4/5