

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2019



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

Grapefruit
 Gruene Birne
 Quitte
 Roter Apfel
 Brioche
 Weiße Blüten
 Kalkstein
 Barriquefass

STIL

viel Brioche
 mittlere Barriquenote

TYP

Blanc de Blancs
 Jahrgangschampagner
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (100%)
 2019
 Kimmeridgien-Böden
 durchschnittlich 30
 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
 ausgedehntes
 Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
 Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100