

# CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE – HALBE FLASCHE



Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Zitrone  
Apfelschale  
Brioche  
Weiße Blüten  
Kreide

## TYP

zum Aperitif  
Sondergröße – halbe Flasche  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)  
2020 und Solera mit  
Start in 1998

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
Verzicht auf Filtration  
durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

39% Solera mit Start in  
1998  
30 Monate  
5 Gramm / Liter  
Dezember 2023  
1814 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

88/100