

# BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT GRANDE RÉSERVE – 4. PLATZ SZ-MAGAZIN-CHAMPAGNER TEST



## 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

Grapefruit  
Aprikose  
Honig  
Haselnuss  
Roter Apfel  
Stein  
Brioche

## STIL

zugänglich  
leichte Süsse  
leicht

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Meunier (40%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2021 und 2014 bis 2020  
(25%)

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Dizy,  
Hautvillers und  
Champillon  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

25% aus Reserve

### Dauer Hefelager

Perpetual von 2014 bis  
2019

### Dosage

24 Monate

### Degorgiert

6 Gramm / Liter

Januar 2025

## BEWERTUNG

einfach genießen

88/100