

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



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
 Mirabelle
 Gelber Apfel
 Haselnuss
 Getoastetes Brot
 Kalkstein
 Brioche

TYP

Blanc de Blancs
 im Holz ausgebaut
 für Einsteiger
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Weinberge Alouettes,
 Grands Arbres und
 Levoies in Villers-
 Marmery
Anbau Haut Valeur
 Environnementale
 (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
 ausgedehntes
 Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration
 und Schönung
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
 teils gebrauchtes
 Barriquefass
Lagerung kein Reservewein
 50 Monate
Reserveweine 4 Gramm / Liter
Dauer Hefelager Juli 2024
Dosage 3.320
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100
Eichelmann 4/5