

# LEDRU, MARIE-NOELLE, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT CUVÉE DU GOULTÉ 2016



## 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

Honig  
Orangenschale  
Brioche  
Mirabelle  
Haselnuss  
Quitte  
Brotrinde  
Akazienblüte

## TYP

Blanc de Noirs  
Essensbegleiter  
Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2016

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in  
Ambonnay

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

72 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2023

## BEWERTUNG

einfach genießen

96/100