

LEDRU, MARIE-NOELLE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME MAGNUM 2008



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

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen

TYP

zum Aperitif
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Chardonnay

Jahrgänge

2008

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

168 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023