

ENTWICKLUNG DER AROMEN VON CHAMPAGNE-WEINEN

JUGENDLICHE FRISCHE

2 bis 3 Jahre

AUSGEWOGENE REIFE

3/4 und 6/8 Jahre

KOMPLEXE FÜLLE

6/8 Jahre



Chardonnay

LEBENDIGKEIT, MINERALITÄT

Meunier

FRUCHT UND FÜLLE

Pinot noir

VOLUMEN, STRUKTUR

Gebäck

Brioche

Karamell

Mandel

Honig

Lebkuchen

Walnuss

Süßholz

Kakao

Kaffee

Haselnuss

heller Tabak

wilde Beeren

Rosinen

Chardonnay

LEBENDIGKEIT, MINERALITÄT

Meunier

FRUCHT UND FÜLLE

Pinot noir

VOLUMEN, STRUKTUR