

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

Brioche

Kompott

Gebäck

geröstetes Brot

Quittenbrot

Lebkuchen

Unterholz

Süßholz

Kakao

Kaffee

Rosinen

heller Tabak

wilde Beeren