

SPECIAL 2018

WORLD OF
CHAMPAGNE



CHAMPAGNER-MACHER PERSÖNLICH
DIE KUNST DER CHAMPAGNER-MARIAGE
200 SPITZENCUVÉES IM TEST

Vinum

Champagne René Geoffroy**Extra Brut – Terre 2006****18.5 Punkte | 2018 bis 2019**

Edler Hauch Backpflaume und kaum spürbare Noten von Nelke und schwarzem Pfeffer; den Barriqueausbau entdeckt man erst im Mund, doch auch hier dominieren umwerfende Noten von Backpflaume und Brombeere, alles ist vollendet harmonisch und stimmig.



Champagne René Geoffroy**Brut Nature – Les Houtrants Complantés****19 Punkte | 2018**

Petit Meslier, Meslier und Alabane ergänzen hier Pinot und Chardonnay. Das Ganze ist komplex und doch stimmig, rund und reif, sehr fruchtig, mit Noten von Mirabelle und Kaki, rotem Apfel und Brombeere. Nur rund 1000 Flaschen und ein Wegweiser zur Champagne von morgen.

