

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE LE MONT DE TAUXIERES 2015



Champagne Georges Remy

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 74,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
ZIMT ◀
BRAUNER NOUGAT ◀
KARAMELL ◀
HONIG ◀
STERNANIS ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
KREIDE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

kraftvoll & komplex
Le Mont de Tauxieres in Bouzy
1971 und 1973 gepflanzt
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
Chardonnay (50%)
2015
kein Reservewein
gebrauchte Barriques,
größere Fässer, ohne
Stabilisierung und
Filtration
durchgeführt
0 Gramm / Liter
August 2020
1549
Jahrgangschampagner,
im Holz ausgebaut,
Essensbegleiter, für
Fortgeschrittene
12,50 Vol.%
12 bis 14°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Im Logo der Champagne Georges Remy steht zwar „Vignerons depuis 1629“, es war jedoch Georges Remy selbst, der dem Weingut in Bouzy, im Herzen der Montagne de Reims, wieder Leben einhauchte. Die Familie war bereits lange als Traubenproduzent tätig, erst der Großvater beschoss 1950 selbst Wein herzustellen. Sein Vater stellte die Produktion jedoch nur eine Generation später wieder ein und konzentrierte sich auf die Arbeit im Weinberg. Georges Remy selbst ist ausgebildeter Önologe und hat sein Handwerk bei einigen Weingütern im Bordeaux gelernt. Zurück in Bouzy war Georges daher direkt vom Pinot Noirs fasziniert, passenderweise der „Star“ der Montagne de Reims. Er unterstützte zunächst seinen Vater im Weinberg und experimentierte viel. Sein erster offiziell auf den Markt gebrachter Wein war dann 2011 auch der Rotwein Les Vaudayants. 2014 folgte der erste Bouzy Rouge Champagner, dessen Produktion inoffiziell aber bereits 2005 gestartet war. Zum ambitionierten Familienbetrieb gehören heute 5,3 Hektar Weinberge, die sich auf insgesamt 17 Parzellen zwischen den legendären und Grand Cru klassifizierten Dörfern Bouzy, Ambonnay und Louvois sowie den Premier Cru Weinbergen von Tauxières erstrecken. Einen Teil der Trauben verkauft er auch heute noch. Selbstbewusst arbeitet Georges bestmöglich mit den alten Rebstöcken, die bereits seit über 40 Jahren und mehr im Ertrag stehen. Kleine, aber sehr hochwertige Erträge in biologischer Bewirtschaftung stellen die Weichen für seine kraftvollen Champagner. Ausprobieren und stetig verbessern ist das Motto von Georges Remy – und so steigt die Qualität und der Anspruch von Jahr zu Jahr.

Fast alle seine Champagner werden vom Holz geprägt. Sehr feingliedrig, hervorragend eingebunden und nie zu dominant. Kein Wunder, so hat er doch vor seiner Rückkehr in die Champagne im Bordeaux gearbeitet und hier wertvolle Erfahrungen beim Umgang mit Holz sammeln können. Lassen Sie sich von diesen höchst individuellen Champagnern verzaubern!

Georges Remy's Champagner von der Einzellage Le Mont de Tauxières in Bouzy ist ein beeindruckender Champagner der Extraklasse. Die 1971 und 1973 gepflanzten Chardonnay und Pinot Noir Reben liefern durch die enorm sonnenbegünstigte Lage in Bouzy bemerkenswert ausdrucksstarke Trauben und verleihen dem Champagner eine außergewöhnliche Komplexität, Reife und Filigranität. Freuen Sie sich auf ein Champagner-Erlebnis!