

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MUITS 2016



Champagne Georges Remy

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 69,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ZITRONE ◀
APRIKOSE ◀
SCHWARZPULVER ◀
KARAMELL ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
VANILLE ◀
KREIDE ◀



Stil

lebendig & tiefgründig
Einzellage Les Muits in
Tauxières

Weinberg

Alter der Reben

1985 gepflanzt

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2016

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2020

Jahresproduktion

603

Typ

Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene, im
Holz ausgebaut,
Essensbegleiter, Blanc de
Noirs

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

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 beschloss 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.