

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT LA RÉSERVE



GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süße | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Säure | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Körper | schlank | ● ● ● ● ● | voll |
| Reife | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift |
| Intensität | verhalten | ● ● ● ● ● | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Länge | kurz | ● ● ● ● ● | sehr lang |

AROMEN

Grapefruit
Himbeere
Aprikose
Brioche
Kreide

TYP

zum Aperitif

für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (34%)
2019 (50%), 2018 (25%),
2017 (15%), 2015 (10%)
biodynamisch
(Biodyvin)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
50% aus den zwei
vorhergehenden
Jahren

Lagerung

Reserveweine

32 Monate
4 Gramm / Liter
Januar 2023

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Eichelmann

3/5