

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LES QUATRE TERROIRS NO. 19 BIO



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

Roter Apfel
Quitte
Kandierte Früchte
Weiße Blüten
Zimt
Karamell
Brioche
Haselnuss
Vanille

TYP

zum Aperitif

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (23%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (77%)
2019 (94%), 2018 (6%)
Weinberge in Bouzy,
Ambonnay, Louvois und
Tauxières
biologisch (Agriculture
Biologique)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

20%

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

Jahresproduktion

6.084 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100