

SERGEANT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PATAPHYSIQUE 2017



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
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Vanille
Mirabelle
Marzipan
Getoastetes Brot
Kreide
Kandierte Früchte

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs - 100% Meunier

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2017

Weinberg

Alte Reben in Vrigny,
Montagne de Reims
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Eichelmann

4/5

92/100 (Vinified in 228-
liter barrels and
disgorged in July 2024
without dosage,
Guillaume Sergeant's
2018 Pataphysique was