

# SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### PATAPHYSIQUE 2017



#### GESCHMACK

<b>Süß</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

	<b>Typ</b>
Grapefruit	im Holz ausgebaut
Aprikose	für Fortgeschrittene
Getrocknete Aprikose	Essensbegleiter
Vanille	im Holz ausgebaut
Mirabelle	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Marzipan	
Getoastetes Brot	
Kreide	
Kandierte Früchte	

#### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde

dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

charakterreich  
mittlere Barriquenote  
energiegeladen



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Meunier (100%)  
2017  
Alte Reben in Vrigny,  
Montagne de Reims  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

#### Anbau

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
48 Monate  
0 Gramm / Liter  
Juli 2022

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100  
**Eichelmann** 4/5  
**Parker Wine Advocate** 92/100