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

GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit **Aprikose** Getrocknete Aprikose Essensbegleiter Vanille Mirabelle Marzipan

Getoastetes Brot

Kandierte Früchte

STIL

Kreide

charakterreich mittlere Barriquenote oder Universalglas energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene 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-



Rebsorten Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Meunier (100%)

2017

Alte Reben in Vrigny, Montagne de Reims biodynamisch (nicht

zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Reserveweine

Dosage

Lagerung

CHAMPAGNE LAUME SERG

Dauer Hefelager

Degorgiert

spontane Gärung

Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass**

kein Reservewein

48 Monate

0 Gramm / Liter

Juli 2022

BFWFRTUNG

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