

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	im Holz ausgebaut
Aprikose	für Fortgeschrittene
Getrocknete Aprikose	Essensbegleiter
Vanille	im Holz ausgebaut
Mirabelle	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Marzipan	

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
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022

BEWERTUNG

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