

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MUITS 2018 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

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Karamell
Schwarzpulver
Brioche
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Les Muits in Tauxières
Alter der Reben	1985 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau	durchgeführt gebrauchtes Barriquefass
Biolog. Säureabbau	kein Reservewein
Lagerung	39 Monate
Reserveweine	0 Gramm / Liter
Dauer Hefelager	Oktober 2022
Dosage	987 Flaschen
Degorgiert	
Jahresproduktion	

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100