CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MUITS 2018

BIO

Remy, Georges, Champagne, Montagne de Reims

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 2035
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

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	39 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2022
Jahresproduktion	987 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100