

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE LE MONT DE TAUXIERES 2017 BIO



## GESCHMACK

<b>Süße</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

Himbeere  
Kandierte Früchte  
Zimt  
Brauner Nougat  
Karamell  
Honig  
Sternanis  
Brioche  
Getoastetes Brot

## STIL

mittlere Barrique note  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2017

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage Le Mont de  
Tauxieres in Bouzy

### Alter der Reben

1971 und 1973 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

58 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

### Jahresproduktion

1.000 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

96/100