CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE LE MONT DE TAUXIERES 2017 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

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

TYP

Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

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