

PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

LES CROISETTES 2019



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

Kandierte Früchte
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Grapefruit
Hefe
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

TYP

Einzellage
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen Eichelmann

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019
Einzellage Les
Croisettes in Sacy
biologisch (nicht
zertifiziert)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
45 Monate
0 Gramm / Liter
September 2022
1.500 Flaschen

91/100
4/5