# 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 sehr lang kurz

### AROMEN

Grapefruit **Apfelschale** Kandierte Früchte Brioche

Brotrinde Hefe Kalkstein

STIL

milde Säure

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

#### WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge Weinberg

Anbau

# Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

2019 Einzellage Les

Croisettes in Sacy biologisch (nicht

zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

PONSON Blue de Maira 2019 Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert Jahresproduktion** 

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

#### BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

91/100 4/5