

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

TYPO

	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
	für Fortgeschrittene
	Essensbegleiter

STIL

milde Säure

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2019
Einzellage Les
Croisettes in Sacy
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

keine Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
Edelstahltank

kein Reservewein
45 Monate

0 Gramm / Liter
September 2022

1.500 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

4/5