PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
BARBARIES 2016

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
Zitrone
Grüner Apfel
Getrocknete Aprikose
Grapefruit
Hefe
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

STIL
viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP
Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Barbaries
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	65 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023

BEWERTUNG
einfach geniessen 94/100