# CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE **BLANCS EXTRA BRUT BARBARIES 2016**



## Ponson, Maxime, Champagne, Petite Montagne de Reims

#### GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lana

TYP

# AROMEN

Kalkstein

Grapefruit Jahrgangschampagner Getrocknete Aprikose Blanc de Blancs für Einsteiger Grüner Apfel für Fortgeschrittene Zitrone Ohne Jahrgang Brioche Brotrinde Hefe

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031 10 bis 12°C

STIL Weißwein-, großes Champagner-

milde Säure oder Universalglas

### WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge Weinberg

Chardonnay (100%) 2016 Einzellage Barbaries

spontane Gärung

# WFINBFRFITUNG

Gärung

#### Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 65 Monate 3 Gramm / Liter Januar 2023

# BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100



PONSON