PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT
PAUL GADIOT PRÉCURSEUR 2014

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Einzellage
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Meunier (25%) Pinot Noir / Spätburgunder (25%)
Jahrgänge	2014
Weinberg	Einzellage Précurseur in Vrigny
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	90 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2022
Jahresproduktion	2.900 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100