

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE MONTAGNE NORD BIO



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

Honigmelone
Himbeere
Karamell
Vanille
Brioche
Kandierte Früchte
Haselnuss
Kreide

STIL

mittlere Barriquenote
milde Säure
finessenreich

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2014 (35%), 2013 (35%),
2012 (20%), 2009 (10%)
biologisch (EU Biosiegel)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

65% Reservewein

Dauer Hefelager

66 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Winespectator

93/100