

# GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BRUT NATURE 2013



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

### STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
ohne biolog. Säureabbau  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (60%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2013  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

keine Reserveweine

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

116 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2024

## BEWERTUNG

### einfach genießen

93/100

### Eichelmann

4/5