REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MUITS 2019 110



GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit Zitrone **Aprikose** Karamell Schwarzpulver Brioche Vanille Getoastetes Brot Kreide

STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen leicht

T Y P

Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut Essensbegleiter Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



REMY

WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge 2019 Weinberg Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Ausbau

Dosage

Gärung

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager**

Degorgiert Jahresproduktion

BFWFRTUNG

einfach geniessen

Chardonnay (100%)

Einzellage Les Muits in

Tauxières

1985 gepflanzt

biologisch (Agriculture

Biologique)

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 37 Monate 0 Gramm / Liter August 2023

94/100

987 Flaschen