

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LES MUITS 2019 



## 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

Grapefruit  
Zitrone  
Aprikose  
Karamell  
Schwarzpulver  
Brioche  
Vanille  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

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 Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2019  
Einzellage Les Muits in  
Tauxières  
1985 gepflanzt  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
37 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**

0 Gramm / Liter  
August 2023

**Jahresproduktion**

987 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100