

# CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE LE MONT DE TAUXIERES 2018

BIO



Remy, Georges, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Himbeere  
Kandierte Früchte  
Zimt  
Brauner Nougat  
Karamell  
Honig  
Sternanis  
Brioche  
Getoastetes Brot

## TYP

Einzellage  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren

## STIL

mittlere Barrique note  
finessenreich  
energiegeladen

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2018

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage Le Mont de  
Tauxieres in Bouzy

### Alter der Reben

1971 und 1973 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

58 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2024

### Jahresproduktion

1.008 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100