

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE

LES QUATRE TERROIRS NO. 20



GESCHMACK

Süß	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

Roter Apfel	zum Aperitif
Quitte	im Holz ausgebaut
Kandierte Früchte	für Einsteiger
Weiße Blüten	für Fortgeschrittene
Zimt	Essensbegleiter
Karamell	
Brioche	
Haselnuss	
Vanille	

STIL

mittlere Barriquenote
körperreich

TYP

	zum Aperitif
	im Holz ausgebaut
	für Einsteiger
	für Fortgeschrittene
	Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (27%)

Pinot Noir /
Spätburgunder (73%)
2020 (94%), 2019 (3%),
2018 (3%)

Weinberge in Bouzy,
Ambois, Louvois und
Tauxières
biologisch (Agriculture
Biologique)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass
60% aus den beiden
vorhergehenden
Jahren

Reserveweine

33 Monate
0 Gramm / Liter

Dauer Hefelager

November 2023
6.501 Flaschen

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100