# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LES QUATRE TERROIRS NO. 20 810



### GESCHMACK

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

### AROMEN

Roter Apfel
Quitte
Kandierte Früchte
Weiße Blüten
Zimt
Karamell
Brioche
Haselnuss

### STIL

Vanille

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 Champagneroder Universalglas

## WEINBAU

Chardonnay (27%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (73%)
2020 (94%), 2019 (3%),
2018 (3%)
Weinberg in Bouzy,
Ambonnay, Louvois und
Tauxières
biologisch (Agriculture

Biologique)

# WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung
Verzicht auf Filtra

Ausbau minimale Zugabe vo

Biolog. Säureabbau durchgef gebrauch

Reserveweine

IN DE CHAMPAGNE

les Quatre Terroies

REMY

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt gebrauchtes Barriquefass 60% aus den beiden vorhergehenden Jahren 33 Monate 0 Gramm / Liter November 2023

6.501 Flaschen

# BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100