

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE LES VAUDAYANTS 2019



## 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

**TYP**  
Coteaux Champenois

## STIL

**LAGERN & SERVIEREN**  
2022 bis 2032  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /

Spätburgunder (100%)

Einzellage Les

Vaudayants in Bouzy

biologisch (Agriculture Biologique)

### Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung

Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt

gebrauchtes Barriquefass

989 Flaschen

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Jahresproduktion

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

95/100