

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



GESCHMACK

Süße	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

STIL

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032

14 bis 16°C

ein bis drei Stunden dekantieren

bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU

Rebsorten

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
Einzellage Les
Vaudayants in Bouzy
biologisch (Agriculture
Biologique)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
989 Flaschen

95/100