

PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MONTMIRET 2020



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

Grapefruit
Getrocknete Aprikose
Grüner Apfel
Zitrone
Brioche
Brotrinde
Hefe
Kalkstein

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Anbau

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Montmiret
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils neues
Barriquefass
kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
November 2023

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100

Champagne Premier Cru Blanc de Blancs Montmiret von Maxime Ponson ist ein reiner Chardonnay-Champagner von der Lage Montmiret an der Petite Montagne de Reims, dem westlichen Bereich der Montagne de Reims. Dieser Brut Nature verzichtet auf Dosage und repräsentiert somit den unverfälschten Charakter seines Terroirs. Die Aromen entfalten eine lebendige Komplexität mit Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und getrockneten Aprikosen, ergänzt durch Brioche und eine dezente Hefenote. Der Ausbau in überwiegend gebrauchten Barriquefässern und eine lange Lagerung auf der Hefe von 30 Monaten geben dem Champagner einen cremigen Charakter, viel Tiefe und auch Struktur durch die Eiche.