PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LA PETITE MONTAGNE



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit Getrocknete Aprikose für Fortgeschrittene **Apfelschale** Kandierte Früchte

Brioche Brotrinde Hefe

Kalkstein

STIL

milde Säure

TYP

für Einsteiger Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas



Chardonnay (43%) Meunier (34%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (23%) 2019 (85%) und 2018 Jahrgänge Weinberge in Weinberg Coulommes la Montagne biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

CHAMPAGNE

PONSON

La Petite Montagne

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert Jahresproduktion**

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt Edelstahltank 85% aus dem Vorjahr 45 Monate 2 Gramm / Liter März 2024

6.010 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen **Eichelmann**

91/100 4/5