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

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
Aprikose
Grüner Apfel
Brioche
Brotrinde
Hefe
Kalkstein

STIL
leicht

TYP
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2022 (70%) 2021 bis 2019
Weinberg	Weinberge in Coulommes la Montagne
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus den vier Vorjahen
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2024
Jahresproduktion	89.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100