

PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT CUVÉE DU DOMAINE 2015



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
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Brotrinde
Hefe
Kalkstein

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (25%)

Jahrgänge

2015

Weinberg

Weinberge in
Coulommès la
Montagne

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
6 Gramm / Liter
Februar 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

4/5

STIL

milde Säure