GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT
MES 4 TERROIRS 2020 BIO

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
Apfelschale
Himbeere
Rauch
Gelber Apfel
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Kalkstein

TYP
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

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

STIL
charakterreich
mittlere Barriquenote

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (34%) Meunier (28%) Pinot Noir / Spätburgunder (38%)
Jahrgänge	2020
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	25 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100