

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



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Kandierte Früchte  
Apfelschale  
Getrocknete Aprikose  
Grapefruit  
Hefe  
Brotrinde  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

milde Säure



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (33%)  
Meunier (34%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (33%)  
2020 (76%) und 2019  
Weinberge in  
Coulommès la  
Montagne  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Jahrgänge

### Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
Edelstahltank

### Lagerung

### Reserveweine

24% aus dem Vorjahr  
45 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

September 2024

### Jahresproduktion

12.043 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

4/5