SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT, PATAPHYSIQUE 2018

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 **Aprikose** Getrocknete Aprikose Essensbegleiter Vanille Mirabelle Marzipan

Getoastetes Brot

Kreide

Kandierte Früchte

STIL

charakterreich mittlere Barriquenote oder Universalglas energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut Blanc de Noirs - 100% Meunier

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C

bis zu einer halben Stunde

dekantieren

Weißwein-, großes Champagner-



Rebsorten Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Meunier (100%)

2018

Alte Reben in Vrigny, Montagne de Reims biodynamisch (nicht

zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

CHAMPAGNE

PATAPHYSIQU

GUILLAUME SERGENT

Reserveweine **Dauer Hefelager**

Dosage **Degorgiert**

spontane Gärung Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass**

kein Reservewein

66 Monate

0 Gramm / Liter

Juli 2024

BFWFRTUNG

94/100 einfach geniessen 4/5 Eichelmann Parker Wine Advocate 92/100