

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LES QUATRE TERROIRS NO. 21 BIO



## 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

Roter Apfel  
Quitte  
Kandierte Früchte  
Weiße Blüten  
Zimt  
Karamell  
Brioche  
Haselnuss  
Vanille

## STIL

mittlere Barrique note  
körperreich

## TYP

zum Aperitif  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (95%)  
Chardonnay (5%)

### Jahrgänge

2021 (76%), 2020 (23%),  
2019 und 2018 (1%)

### Weinberg

Weinberge in Bouzy,  
Ambonnay, Louvois und  
Tauxières

### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

24% aus den drei  
vorhergehenden  
Jahren

### Dauer Hefelager

27 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2024

### Jahresproduktion

11.917 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100