

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2020



## 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

Apfelschale  
Kandierte Früchte  
Himbeere  
Sternanis  
Zimt  
Tabak  
Stein  
Haselnuss  
Brioche

## STIL

mittlere Barrique note  
milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2020

### Weinberg

Weinberge  
Vaudayants, Hennepés  
und Huriants in Bouzy  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juli 2024

### Jahresproduktion

2.402 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

95/100