# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MUITS 2020



### GESCHMACK

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

### AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Schwarzpulver
Karamell
Brioche
Getoastetes Brot
Vanille
Kreide

### STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen leicht

# TYP

Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut Essensbegleiter Blanc de Blancs

## LAGERN & SERVIEREN

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



# WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben
Anbau

Chardonnay (100%)
2020

Einzellage Les Muits in
Tauxières
1985 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

# WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

# BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
36 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2024
1.563 Flaschen

94/100