

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	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit	Jahrgangschampagner
Zitrone	für Fortgeschrittene
Aprikose	im Holz ausgebaut
Schwarzpulver	Essensbegleiter
Karamell	Blanc de Blancs
Brioche	
Getoastetes Brot	
Vanille	
Kreide	

STIL

charakterreich	
feine Holznote	
finessenreich	
energiegeladen	
leicht	

TYPO

Grapefruit	Jahrgangschampagner
Zitrone	für Fortgeschrittene
Aprikose	im Holz ausgebaut
Schwarzpulver	Essensbegleiter
Karamell	Blanc de Blancs
Brioche	
Getoastetes Brot	
Vanille	
Kreide	

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020

Weinberg	Einzellage Les Muits in Tauxières
Alter der Reben	1985 gepflanzt

ANBAU

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung

Biolog. Säureabbau	minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	durchgeführt

Reserveweine	gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	kein Reservewein

Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2024

Jahresproduktion	1.563 Flaschen
-------------------------	----------------

BEWERTUNG	94/100
einfach geniessen	