

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

Grapefruit  
Zitrone  
Aprikose  
Karamell  
Schwarzpulver  
Brioche  
Vanille  
Getoastetes Brot  
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 Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2020  
**Weinberg** Einzellage Les Muits in Tauxières  
**Alter der Reben** 1985 gepflanzt  
**Anbau** biologisch (Agriculture Biologique)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
**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** 1.563 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

Der Champagner Les Muits 2020 von Georges Remy ist ein reinsortiger Chardonnay aus der gleichnamigen Einzellage in Tauxières – biodynamisch bewirtschaftet und von kargem Kalkstein geprägt. Der Ausbau erfolgte im gebrauchten Barrique, abgefüllt wurde ohne Dosage. Nach drei Jahren auf der Hefe präsentiert sich der Wein präzise, salzig und mit feiner Spannung. Noten von Zitruszeste, weißem Pfirsich und ein Hauch Rauch treffen auf eine markante Mineralität.

Warum sollte man ihn unbedingt probieren? Les Muits 2020 ist kein lauter Champagner, sondern einer, der durch Tiefe und Klarheit überzeugt. Ideal für alle, die Chardonnay pur erleben möchten – ganz ohne Schnörkel, aber mit Charakter. Perfekt zu Austern, feinem Gemüse oder einfach, wenn es etwas Besonderes sein darf.