

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE

LE MONT DE TAUXIÈRES 2019 BIO



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

Himbeere
Kandierte Früchte
Zimt
Brauner Nougat
Karamell
Honig
Sternanis
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

Einzellage
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren

STIL

mittlere Barrique note
finessenreich
energiegeladen

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2019

Jahrgänge Weinberg

Einzellage Le Mont de
Tauxières in Bouzy
1971 und 1973 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Reserveweine Dauer Hefelager

54 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
Januar 2025

Jahresproduktion

1.060 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100