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
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Le Mont de Tauxières in Bouzy
Alter der Reben	1971 und 1973 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

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	54 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2025
Jahresproduktion	1.060 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100