

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES HAUTS CLOS 2018 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

Apfelschale
Kandierte Früchte
Himbeere
Sternanis
Zimt
Tabak
Stein
Haselnuss
Brioche

STIL

mittlere Barrique note
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Les Hauts
Clos in Bouzy

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 2024

Jahresproduktion

902 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

98/100