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 Barriquenote
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
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