

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE LES VAUDAYANTS 2022



## 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

## STIL

mittlere Barriquenote

## TYP

Coteaux Champenois

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032

14 bis 16°C

ein bis drei Stunden dekantieren

bauchiges Rotweinglas Burgund



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2022

### Jahrgänge Weinberg

Einzellage Les  
Vaudayants in Bouzy  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Jahresproduktion

2.625 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

95/100