

# 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

**TYP**  
Coteaux Champenois

#### STIL

mittlere Barriquenote

**LAGERN & SERVIEREN**  
2022 bis 2032  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

2022

Einzellage Les  
Vaudayants in Bouzy  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
2.625 Flaschen

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Jahresproduktion

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

95/100