

# PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT



## 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

Grüner Apfel  
Aprikose  
Grapefruit  
Hefe  
Brotrinde  
Brioche  
Kalkstein

## STIL

leicht

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)  
2022 (70%) 2021 bis 2019  
Weinberge in  
Coulommès la  
Montagne  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Jahrgänge Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine

durchgeführt  
Edelstahltank  
30% aus den vier  
Vorjahren

### Dosage Degorgiert Jahresproduktion

3 Gramm / Liter  
Mai 2025  
89.000 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

90/100