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



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

Grapefruit
Aprikose
Grüner Apfel
Brioche
Brotrinde
Hefe
Kalkstein

STIL

leicht

T Y P

Ohne Jahrgang für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



Anbau

PONSON

Rebsorten

Rebsorten

Chardonnay (15%)

Meunier (70%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (15%)

2022 (70%) 2021 bis 2019

Weinberge in

Coulommes la

Montagne

biologisch (nicht

zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration

Ausbau minimale Zugabe vo

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dosage Degorgiert Jahresproduktion und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
30% aus den vier
Vorjahen
3 Gramm / Liter
Mai 2025

89.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100