

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



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

Kandierte Früchte
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Grapefruit
Hefe
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

milde Säure



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (34%)
Meunier (45%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (21%)
2020 (82%) und 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
durchgeführt
Edelstahltank
18% aus dem Vorjahr
45 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2025

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

91/100
4/5