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



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 sehr lang kurz

AROMFN

Kandierte Früchte **Apfelschale** Getrocknete Aprikose Essensbegleiter Grapefruit

Hefe

Brotrinde Brioche

Kalkstein

STIL

milde Säure

TYP

für Einsteiger für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas

WEINBAU

Chardonnay (34%) Meunier (45%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (21%) 2020 (82%) und 2019 Jahrgänge Weinberge in Weinberg Coulommes la Montagne biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

CHAMPAGNE

PONSON

La Petite Montagne

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage **Degorgiert**

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt Edelstahltank 18% aus dem Vorjahr 45 Monate 2 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

91/100 4/5

Juli 2025