

PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT

LA PETITE MONTAGNE



GESCHMACK

Süß	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	für Einsteiger
Apfelschale	für Fortgeschrittene
Getrocknete Aprikose	Essensbegleiter
Grapefruit	
Hefe	

TYPO

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
Coulommes la
Montagne
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank
18% aus dem Vorjahr
45 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

4/5