

PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

LES CLOS BARBARIES 2022



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

	TYP
Grapefruit	Jahrgangschampagner
Getrocknete Aprikose	Blanc de Blancs
Grüner Apfel	für Einsteiger
Zitrone	für Fortgeschrittene
Zedernholz	Einzellage
Brioche	viel Autolyse / Brioche
Brotrinde	
Hefe	
Kalkstein	

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

STIL	Weißwein-, großes Champagner-
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas	
charakterreich	
feine Holznote	
energiegeladen	
leicht	



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2022
Einzellage Barbares in
Villedommage
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
24 Monate
0 Gramm / Liter
Juni 2025
2.000 Flaschen

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

94/100

BEWERTUNG
einfach geniessen