PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS/ **EXTRA BRUT** LES CLOS BARBARIES 2022

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 sehr lang kurz

AROMEN T Y P

Jahrgangschampagner Grapefruit

Getrocknete Aprikose Blanc de Blancs Grüner Apfel für Einsteiger

Zitrone für Fortgeschrittene

Einzellage Zedernholz

viel Autolyse / Brioche Brioche

Brotrinde

Hefe LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 Kalkstein 10 bis 12°C

STIL Weißwein-, großes Champagner-

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas

charakterreich feine Holznote energiegeladen leicht



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2022 Weinberg Einzellage Barbaries biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

spontane Gärung Gärung Verzicht auf Filtration

und Schönung Ausbau

minimale Zugabe von

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine **Dauer Hefelager**

Dosage **Degorgiert**

Jahresproduktion

Schwefel

durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass**

kein Reservewein

24 Monate

0 Gramm / Liter

Juni 2025

2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100