PONSON, MAXIME, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE MEUNIER BRUT NATURE LES PLEINES



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Aprikose Grapefruit Brioche Haselnuss Kreide Waldboden

STIL

feine Holznote milde Säure

TYP

Blanc de Noirs Blanc de Noirs - 100% Meunier für Fortgeschrittene Essensbegleiter im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2022
biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 23 Monate Dosage 0 Gramm / Liter **Degorgiert** Juni 2025

2.500 Flaschen

BEWERTUNG

Jahresproduktion

einfach geniessen 94/100