# GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES ALOUETTES SAINT BETS 2012

## 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

Grapefruit Kandierte Früchte Honigmelone Aprikose Kreide Getrocknete Aprikose

Getrocknete Aprikose Waldboden

Vanille Biskuit

# STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen leicht

# TYP

Jahrgangschampagner Blanc de Blancs im Holz ausgebaut Einzellage für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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

### WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)

Jahrgänge 2012

Weinberg Einzellage Les Alouettes
Saint Bets in Villers-

Marmery

Alter der Reben 1977 gepflanzt

Anbau biodynamisch (nicht

zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung

Verzicht auf Filtration

Ausbau und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert nicht durchgeführt

gebrauchtes Barriquefass

kein Reservewein

125 Monate 0 Gramm / Liter Oktober 2024

# BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100