PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT CHARME NOIR



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

AROMFN

Kandierte Früchte **Apfelschale** Getrocknete Aprikose Essensbegleiter Grapefruit

Hefe

Brotrinde Brioche

Kalkstein

STIL

milde Säure

TYP

für Einsteiger für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas

WEINBAU

Chardonnay (33%) Meunier (34%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (33%) 2020 (76%) und 2019 Jahrgänge Weinberge in Weinberg Coulommes la Montagne biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

CHAMPAGNE

PONSON

Charme noir

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert Jahresproduktion**

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel durchgeführt Edelstahltank

24% aus dem Vorjahr

45 Monate 4 Gramm / Liter

Mai 2025

12.043 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

92/100 4/5