

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



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

Grapefruit	für Einsteiger
Getrocknete Aprikose	für Fortgeschrittene
Apfelschale	Essensbegleiter
Erdbeere	
Brioche	

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank
24% aus dem Vorjahr
47 Monate
4 Gramm / Liter
Mai 2025
12.043 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen
Eichelmann

90/100
4/5