

GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

BLANC DE LA MONTAGNE 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	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Mandarine
Grapefruit
Grüner Apfel
Gelber Apfel
Honig
Haselnuss
Karamell
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Chardonnay (100%)
2022
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

keine Reserveweine
15 Monate
3 Gramm / Liter
August 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100