## GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

# JEINFACH.

### BLANC DE LA MONTAGNE 2022 (11)

#### 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 sehr lang kurz

#### AROMEN

Mandarine Grapefruit Grüner Apfel Gelber Apfel Honig Haselnuss Karamell Kreide

#### STIL

charakterreich leicht

#### TYP

im Holz ausgebaut Blanc de Blancs für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Chardonnay (100%)
2022
biologisch (Agriculture
Biologique)

#### WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt teils gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine keine Reserveweine

#### BEWERTUNG

Dauer Hefelager

Dosage

**Degorgiert** 

Rémi GEORGETON

einfach geniessen

93/100

15 Monate

3 Gramm / Liter

August 2024