

# GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT

### MES 4 TERROIRS 2020



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Apfelschale  
Himbeere  
Gelber Apfel  
Rauch  
Haselnuss  
Karamell  
Honig  
Weißer Nougat  
Kalkstein

#### TYPO

im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

charakterreich  
mittlere Barriquenote



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (34%)  
Meunier (28%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (38%)  
2020  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

##### Jahrgänge

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

##### Ausbau

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

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

kein Reservewein  
40 Monate  
3 Gramm / Liter  
September 2024

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100