

GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT MES 4 TERROIRS 2020



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

Apfelschale
Himbeere
Gelber Apfel
Rauch
Haselnuss
Karamell
Honig
Weißer Nougat
Kalkstein

TYP

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

kein Reservewein
40 Monate
3 Gramm / Liter
September 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100