# GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT MES 4 TERROIRS 2020 (10)



### GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

#### AROMEN

**Apfelschale** Himbeere Rauch Gelber Apfel Weißer Nougat Honiq Karamell Haselnuss Kalkstein

#### STIL

charakterreich mittlere Barriquenote

#### TYP

im Holz ausgebaut für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

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



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

# WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

durchgeführt teils gebrauchtes

Barriquefass

kein Reservewein

40 Monate

3 Gramm / Liter September 2024

BEWERTUNG einfach geniessen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Dosage

**Degorgiert** 

Reserveweine

Dauer Hefelager

Rémi GEORGETON

92/100