

GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLESIMÉ GRAND CRU BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

VERZY 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

Himbeere
Grapefruit
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Vanille
Kreide
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2020

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

August 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100