# 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 sehr lang kurz

#### AROMEN

Himbeere Grapefruit Haselnuss Karamell Honig Weißer Nougat

Vanille Kreide Waldboden

# STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

### 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 Champagneroder Universalglas

#### WEINBAU

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) 2020 Jahrgänge biologisch (EU Biosigel) Anbau

WEINBEREITUNG Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 36 Monate 3 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** August 2024

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100