GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT L'ANNÉE 2020



Chardonnay (50%)

GESCHMACK

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

AROMEN

Himbeere Gelber Apfel Gelbe Pflaume Grapefruit Haselnuss

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

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge
Anbau
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

biologisch (EU Biosigel)

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** 39 Monate Dosage 3 Gramm / Liter **Degorgiert** August 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100