

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

BIO

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
Gelbe Pflaume
Gelber Apfel
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 Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2020
biologisch (EU Biosiegel)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
39 Monate
3 Gramm / Liter
August 2024

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

39 Monate
3 Gramm / Liter
August 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

