

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



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Himbeere  
Gelbe Pflaume  
Gelber Apfel  
Grapefruit  
Haselnuss

## TYP

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

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

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

### Biolog. Säureabbau Lagerung

### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach genießen

94/100