

# SERGEANT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PATAPHYSIQUE 2019



## 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

Grapefruit	im Holz ausgebaut
Aprikose	für Fortgeschrittene
Getrocknete Aprikose	Essensbegleiter
Vanille	im Holz ausgebaut
Mirabelle	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Marzipan	

## TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs - 100% Meunier

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
energiegeladen



## WEINBAU

<b>Rebsorten</b>	Meunier (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2019
<b>Weinberg</b>	Alte Reben in Vrigny, Montagne de Reims biodynamisch (nicht zertifiziert)
<b>Anbau</b>	

## WEINBEREITUNG

<b>Gärung</b>	spontane Gärung
<b>Ausbau</b>	Verzicht auf Filtration und Schöpfung minimale Zugabe von Schwefel
<b>Biolog. Säureabbau</b>	durchgeführt
<b>Lagerung</b>	gebrauchtes Barriquefass
<b>Reserveweine</b>	kein Reservewein
<b>Dauer Hefelager</b>	66 Monate
<b>Dosage</b>	0 Gramm / Liter
<b>Degorgiert</b>	Juli 2025

## BEWERTUNG

<b>einfach genießen</b>	94/100
<b>Eichelmann</b>	4/5
<b>Parker Wine Advocate</b>	92/100