

SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

PATAPHYSIQUE 2019



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

	TYP
Grapefruit	im Holz ausgebaut
Aprikose	für Fortgeschrittene
Getrocknete Aprikose	Essensbegleiter
Vanille	im Holz ausgebaut
Mirabelle	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Marzipan	
Getoastetes Brot	
Kreide	
Kandierte Früchte	

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde

dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL	
charakterreich mittlere Barriquenote energiegeladen	



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2019
Alte Reben in Vrigny,
Montagne de Reims
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG
Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

kein Reservewein
66 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Eichelmann 4/5
Parker Wine Advocate 92/100