

# SERGEANT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### PRÉS DE DIEU 2022



#### 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  
Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Kreide  
Aprikose  
Holz  
Kräuter

#### TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
Blanc de Blancs

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2022  
Les Vignes Dieu und Les Prés  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
27 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**

2 Gramm / Liter  
Juli 2025

**Jahresproduktion**

1.576 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100  
**Parker Wine Advocate** 93/100  
**Eichelmann** 3/5