

SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA

BRUT

PRÉS DE DIEU 2022



GESCHMACK

Süß	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
Orangenschale	für Fortgeschrittene
Kandierte Früchte	Essensbegleiter
Kreide	im Holz ausgebaut
Aprikose	Blanc de Blancs
Holz	
Kräuter	

STIL

charakterreich	
feine Holznote	
energiegeladen	

LAGERN & SERVIEREN

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



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

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
27 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2025
1.576 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

94/100

einfach geniessen
Parker Wine Advocate

93/100

Eichelmann

3/5

BEWERTUNG