

# SERGENT, 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	im Holz ausgebaut
Orangenschale	für Fortgeschrittene
Kandierte Früchte	Essensbegleiter
Kreide	im Holz ausgebaut
Aprikose	Blanc de Blancs

#### STIL

charakterreich	2025 bis 2034
feine Holznote	10 bis 12°C
energiegeladen	bis zu einer halben Stunde
	dekantieren

Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



#### WEINBAU

<b>Rebsorten</b>	Chardonnay (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2022
<b>Weinberg</b>	Les Vignes Dieu und Les Prés
<b>Anbau</b>	biodynamisch (nicht zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

<b>Gärung</b>	spontane Gärung
<b>Ausbau</b>	Verzicht auf Filtration und Schönung

<b>Biolog. Säureabbau</b>	minimale Zugabe von Schwefel
<b>Lagerung</b>	durchgeführt

<b>Reserveweine</b>	gebrauchtes Barriquefass
<b>Dauer Hefelager</b>	kein Reservewein
<b>Dosage</b>	27 Monate
<b>Degorgiert</b>	2 Gramm / Liter
<b>Jahresproduktion</b>	Juli 2025

<b>EICHELMANN</b>	1.576 Flaschen
<b>Einfach geniessen</b>	94/100
<b>Parker Wine Advocate</b>	93/100
<b>Eichelmann</b>	3/5