

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE LES VAUDAYANTS 2020



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
Coteaux Champenois

STIL

mittlere Barriquenote

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032

14 bis 16°C

ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Einzellage Les
Vaudayants in Bouzy
biologisch (Agriculture
Biologique)

Weinberg

Anbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
989 Flaschen

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Jahresproduktion

95/100

BEWERTUNG

einfach geniessen