

PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LA PETITE MONTAGNE



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

Kandierte Früchte
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Grapefruit

Hefe
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (43%)
Meunier (34%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (23%)
2019 (85%) und 2018
Weinberge in
Coulommès la
Montagne
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

durchgeführt
Edelstahltank
85% aus dem Vorjahr
45 Monate
2 Gramm / Liter
März 2024
6.010 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

91/100
4/5