

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE

LES QUATRE TERROIRS NO. 22



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

Roter Apfel
Quitte
Kandierte Früchte
Weiße Blüten
Zimt
Karamell
Brioche
Haselnuss
Vanille

STIL

mittlere Barrique note
körperreich

TYP

zum Aperitif
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder (95%)
Chardonnay (5%)
2022 (76%), 2021 (23%),
2020 und 2019 (1%)
Weinberge in Bouzy,
Ambonnay, Louvois und
Tauxières
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
24% aus den drei
vorhergehenden
Jahren
27 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2025
11.917 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100