

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES MUITS 2021 BIO



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

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Schwarzpulver
Karamell
Brioche
Getoastetes Brot
Vanille
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2021
Einzellage Les Muits in
Tauxières
1985 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
36 Monate

Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

0 Gramm / Liter
Juli 2025
1.437 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Der Champagner Les Muits 2020 von Georges Remy ist ein reinsortiger Chardonnay aus der gleichnamigen Einzellage in Tauxières – biodynamisch bewirtschaftet und von kargem Kalkstein geprägt. Der Ausbau erfolgte im gebrauchten Barrique, abgefüllt wurde ohne Dosage. Nach drei Jahren auf der Hefe präsentiert sich der Wein präzise, salzig und mit feiner Spannung. Noten von Zitruszeste, weißem Pfirsich und ein Hauch Rauch treffen auf eine markante Mineralität.

Warum sollte man ihn unbedingt probieren? Les Muits 2020 ist kein lauter Champagner, sondern einer, der durch Tiefe und Klarheit überzeugt. Ideal für alle, die Chardonnay pur erleben möchten – ganz ohne Schnörkel, aber mit Charakter. Perfekt zu Austern, feinem Gemüse oder einfach, wenn es etwas Besonderes sein darf.