

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

2021



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

Apfelschale
Kandierte Früchte
Himbeere
Sternanis
Zimt
Tabak
Stein
Haselnuss
Brioche

TYP

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

mittlere Barriquenote
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021

Jahrgänge Weinberg

Weinberge
Vaudayants, Hennepés
und Huriouts in Bouzy
biologisch (Agriculture
Biologique)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

kein Reservewein
36 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025
2.402 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100