

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BRUT NATURE 2009



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
Aprikose
Mirabelle
Sternanis
Brioche
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau
viel Brioche

STIL

viel Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2009

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Verzy und
Verzenay
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

keine Reserveweine

Dauer Hefelager

96 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2020

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Eichelmann

4/5