

# SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PATAPHYSIQUE 2017



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Getrocknete Aprikose  
Vanille  
Mirabelle  
Marzipan  
Getoastetes Brot  
Kreide  
Kandierte Früchte

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
Blanc de Noirs - 100% Meunier

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
mittlere Barrique note  
energiegeladen



## WEINBAU

**Rebsorten** Meunier (100%)  
**Jahrgänge** 2017  
**Weinberg** Alte Reben in Vrigny, Montagne de Reims  
**Anbau** biodynamisch (nicht zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
**Ausbau**  
**Biolog. Säureabbau** durchgeführt  
**Lagerung** gebrauchtes Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 48 Monate  
**Dosage** 0 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Juli 2022

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100  
**Eichelmann** 4/5