

PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT BARBARIES 2016



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

Zitrone
Grüner Apfel
Getrocknete Aprikose
Grapefruit
Hefe
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2016
Weinberg Einzellage Barbaries
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Ausbau minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edelstahltank
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 65 Monate
Dosage 3 Gramm / Liter
Degorgiert Januar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100