

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT BARBARIES 2016



Ponson, Maxime, Champagne, Petite Montagne de Reims

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

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2016
Einzellage Barbaries

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

65 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100