

# CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LA PETITE MONTAGNE



Ponson, Maxime, Champagne, Petite Montagne de Reims

## 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  
Getrocknete Aprikose  
Apfelschale  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Brotrinde  
Hefe  
Kalkstein

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

milde Säure



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (43%)  
Meunier (34%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (23%)  
2018 (85%) und 2017  
Weinberge in  
Coulommès la  
Montagne

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

85% aus dem Vorjahr

### Dauer Hefelager

45 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2023

### Jahresproduktion

7.070 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

4/5