

# PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT PAUL GADIOT PRÉCURSEUR 2014



## 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

Kandierte Früchte  
Apfelschale  
Getrocknete Aprikose  
Grapefruit  
Hefe  
Brotrinde  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

Einzellage  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Meunier (25%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (25%)

### Jahrgänge

2014

### Weinberg

Einzellage Précurseur in  
Vrigny

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein

### Biolog. Säureabbau

90 Monate

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

2 Gramm / Liter  
Oktober 2022  
2.900 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

92/100