

# GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### - MAGNUM BIO



#### 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

Rote Johannisbeere  
 Pink Grapefruit  
 Himbeere  
 Erdbeere  
 Kreide  
 Kalkstein  
 Biskuit  
 Brioche  
 Waldboden

#### TYP

Blanc de Noirs  
 Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
 im Holz ausgebaut  
 Essensbegleiter  
 Sondergröße - Großformate  
 für Fortgeschrittene

#### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
 10 bis 12°C  
 Weißwein-, großes Champagner-  
 oder Universalglas

#### STIL

feine Holznote  
 energiegeladen



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
 Spätburgunder (100%)  
 2017 (45%), 2016 (35%),  
 2015 (20%)

##### Jahrgänge

##### Anbau

biodynamisch  
 (Biodyvin)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schönung  
 minimale Zugabe von  
 Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
 gebrauchtes  
 Barriquefass

##### Lagerung

##### Reserveweine

55% aus den beiden  
 Vorjahren

##### Dauer Hefelager

45 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Dezember 2022

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

91/100