

# GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE

### MONTAGNE NORD 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

Honigmelone  
Himbeere  
Karamell  
Vanille  
Brioche  
Kandierte Früchte  
Haselnuss  
Kreide

#### STIL

mittlere Barriquenote  
milde Säure  
finessenreich

#### TYP

für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Pinot Noir /

##### Jahrgänge

Spätburgunder (60%)  
2014 (35%), 2013 (35%),  
2012 (20%), 2009 (10%)

##### Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

##### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes

##### Lagerung

Barriquefass

##### Reserveweine

65% Reservewein

##### Dauer Hefelager

66 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

April 2023

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

93/100

##### Winespectator

93/100