

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS COTEAUX CHAMPENOIS BLANC FENÊTRE SUR COTEAUX 2019



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

Grapefruit
 Brotrinde
 Brioche
 Honig
 Roter Apfel
 Gelber Apfel
 Getrocknete Aprikose
 Kreide

TYP

Coteaux Champenois
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 Einzellage
 im Holz ausgebaut
 viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
 10 bis 12°C
 bis zu einer halben Stunde
 dekantieren
 Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay
 Einzellage Les Champs
 Saint Martin in
 Vezernay
 1954 gepflanzt
 biodynamisch (nicht
 zertifiziert)

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 ausgedehntes
 Hefelager
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel
 gebrauchtes
 Barriquefass

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100