

SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

LES PRÉS DIEU 2021



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
 Orangenschale
 Kreide
 Kandierte Früchte
 Aprikose
 Holz
 Kräuter

STIL

charakterreich
 feine Holznote
 energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 im Holz ausgebaut
 Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
 10 bis 12°C
 bis zu einer halben Stunde
 dekantieren
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2021
Weinberg Les Vignes Dieu und Les Prés
Anbau biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes
 Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 18 Monate
Dosage 1 Gramm / Liter
Degorgiert August 2023
Jahresproduktion 1.576 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100
Parker Wine Advocate 92/100
Eichelmann 3/5