

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2019



Remy, Georges, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Apfelschale  
Kandierte Früchte  
Himbeere  
Sternanis  
Zimt  
Tabak  
Stein  
Haselnuss  
Brioche

## STIL

mittlere Barrique note  
milde Säure  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge  
Vaudayants, Hennepés  
und Huriouts in Bouzy

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein  
37 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

0 Gramm / Liter  
August 2023

### Degorgiert

### Jahresproduktion

2.082 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

95/100