

# 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

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

## LAGERN & SERVIEREN

- 2024 bis 2033
- 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

### Dauer Hefelager

37 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

August 2023

### Jahresproduktion

2.082 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

95/100