

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2019 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

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

Weinberge  
Vaudayants, Hennepés  
und Huriants in Bouzy  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

### Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

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

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

37 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

August 2023

### Jahresproduktion

2.082 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

95/100