

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE LE MONT DE TAUXIERES 2018

BIO



Remy, Georges, Champagne, Montagne de Reims

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

Himbeere
Kandierte Früchte
Zimt
Brauner Nougat
Karamell
Honig
Sternanis
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

Einzellage
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren

STIL

mittlere Barrique note
finessenreich
energiegeladen

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2018

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Le Mont de
Tauxieres in Bouzy

Alter der Reben

1971 und 1973 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

58 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

1.008 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100