

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LES QUATRE TERROIRS NO. 20

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

Roter Apfel
Quitte
Kandierte Früchte
Weiße Blüten
Zimt
Karamell
Brioche
Haselnuss
Vanille

STIL

mittlere Barriquenote
körperreich

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (27%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (73%)
2020 (94%), 2019 (3%),
2018 (3%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Bouzy,
Ambonnay, Louvois und
Tauxières

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

6%

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

Jahresproduktion

6.501 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100