

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
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

Chardonnay (27%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (73%)
2020 (94%), 2019 (3%),
2018 (3%)
Weinberge in Bouzy,
Ambonnay, Louvois und
Tauxières

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
60% aus den beiden
vorhergehenden
Jahren
33 Monate
0 Gramm / Liter
November 2023
6.501 Flaschen

92/100