

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MONTMIRET



Ponson, Maxime, Champagne, Petite 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

Zitrone
Grüner Apfel
Getrocknete Aprikose
Grapefruit
Hefe
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Barbaries

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
November 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100