

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MONTMIRET 2020



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

Grapefruit
Getrocknete Aprikose
Grüner Apfel
Zitrone
Brioche
Brotrinde
Hefe
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Montmiret

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils neues
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100