

# PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Grüner Apfel  
Brioche  
Brotrinde  
Hefe  
Kalkstein

## STIL

leicht

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)  
2022 (70%) 2021 bis 2019

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in  
Coulommès la  
Montagne

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
Edelstahltank  
30% aus den vier  
Vorjahren

### Biolog. Säureabbau Lagerung

### Reserveweine

### Dosage Degorgiert

4 Gramm / Liter  
September 2024

### Jahresproduktion

89.000 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

90/100