

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT



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
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

Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (15%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2021 (60%) 2020 bis 2018
Weinberge in
Coulommès la
Montagne

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
40% aus den vier
Vorjahren
4 Gramm / Liter
Februar 2023
69.247 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100