

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT CHARME NOIR – HALBE FLASCHE



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
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Brotrinde
Hefe
Kalkstein

STIL

milde Säure

TYP

Sondergröße – halbe Flasche
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (33%)
Meunier (34%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)
2018 (86%) und 2017
Weinberge in
Coulommès la
Montagne

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
14% aus dem Vorjahr
42 Monate
7 Gramm / Liter
November 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100