

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT MES 4 TERROIRS 2020

BIO



Georgeton, Remi, Champagne, 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

Apfelschale
Himbeere
Rauch
Gelber Apfel
Weißer Nougat
Honig
Karamell
Haselnuss
Kalkstein

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (34%)
Meunier (28%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (38%)
2020

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

25 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100