

# CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT MES 4 TERROIRS 2020

BIO



Georgeton, Remi, Champagne, Montagne de Reims

## 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

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