

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU EXTRA BRUT BLANC DE LA MONTAGNE

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

Grüner Apfel
Grapefruit
Mandarine
Gelber Apfel
Haselnuss
Karamell
Honig
Kreide

STIL

charakterreich
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

27 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100