

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

Grüner Apfel  
Grapefruit  
Mandarine  
Gelber Apfel  
Haselnuss  
Karamell  
Honig  
Kreide

## STIL

charakterreich  
leicht

## TYP

im Holz ausgebaut  
Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2020

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

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

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

keine Reserveweine  
27 Monate  
3 Gramm / Liter  
Juli 2023

## BEWERTUNG

einfach genießen

93/100