

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES VERGERS 2018



Ponsart, Baptiste und Charles, Champagne, Vallée de la Marne

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

STIL

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2018
Weinberge in Germigny

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

44 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2022