

# SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### LES PRÉS DIEU 2022



#### 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

Grapefruit  
 Orangenschale  
 Kreide  
 Kandierte Früchte  
 Aprikose  
 Holz  
 Kräuter

#### STIL

charakterreich  
 feine Holznote  
 energiegeladen

#### TYP

im Holz ausgebaut  
 für Fortgeschrittene  
 Essensbegleiter  
 im Holz ausgebaut  
 Blanc de Blancs

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
 10 bis 12°C  
 bis zu einer halben Stunde  
 dekantieren  
 Weißwein-, großes Champagner-  
 oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2022  
**Weinberg** Les Vignes Dieu und Les Prés  
**Anbau** biodynamisch (nicht zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schönung  
 minimale Zugabe von  
 Schwefel  
**Ausbau** durchgeföhrt  
 gebrauchtes  
 Barriquefass  
**Biolog. Säureabbau** kein Reservewein  
**Lagerung** 15 Monate  
**Reserveweine** 1 Gramm / Liter  
**Dauer Hefelager** Juli 2024  
**Dosage** 1.576 Flaschen  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100  
**Parker Wine Advocate** 92/100  
**Eichelmann** 3/5