

CHAMPAGNE BRUT NATURE TRADITION



Champagne Thomas Perseval

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 46,50 €



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ZITRONE ◀
ROTER APFEL ◀
APFELSCHALE ◀
STERNANIS ◀
HOLZ ◀
KREIDE ◀
WALDBODEN ◀



Stil	mineralisch & nachhaltig
Weinberg	Weinberge um Chamery Chardonnay (20%) Meunier (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Rebsorten	2014
Jahrgänge	kein Reservewein
Reserveweine	durchgeführt
Biolog. Säureabbau	0 Gramm / Liter
Dosage	November 2020
Degorgiert	Ohne Jahrgang, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, zum Aperitif, Essensbegleiter
Typ	12,00 Vol.%
Alkohol	10 bis 12°C
Trinktemperatur	enthält Sulfite
Allergenhinweis	

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Champagne Thomas Perseval befindet sich in Chamery in der Montagne de Reims. Von den Großeltern gegründet, haben Thomas Eltern in den 1980er Jahren bereits damit begonnen, Champagner unter eigenem Etikett zu vertreiben. Dafür wurde ein alter Pferdestall in das heutige Weingut umgebaut. Denn die Familie Perseval war bereits seit Generationen in der Agrarwirtschaft tätig, mit rund 50 Hektar Land. Der Weinbau macht nur etwa 2,5 Hektar aus, auf dem Rest der Fläche wird Getreide produziert. Was früher normal war, ist heute sehr ungewöhnlich, da praktisch alle Spitzenproduzenten ausschließlich Trauben für die Champagner-Produktion anbauen. Diese Voraussetzungen und vielfältigen Traditionen haben Thomas Perseval stark geprägt und er ist Bauer im allerbesten Sinne. Zusätzlich prägend war ein Praktikum bei der biodynamisch wirtschaftenden Domaine Thierry Guillot in Saint-Romain im Burgund. Mit diesem Einfluss hat Thomas bereits seit seiner Rückkehr ins Familienweingut 2004 stets auf die Gesundheit des Bodens und der Pflanzen geachtet. 2009 startete die Umstellung auf den biologischen Anbau, 2012 folgte die Zertifizierung. Darüber hinaus arbeitet er mit biodynamischen Praktiken. Eine Besonderheit in diesem Zusammenhang ist, dass neben den drei klassischen Champagnerrebsorten Pinot Noir, Meunier und Chardonnay auch Petit Meslier, Arbanne sowie etwas Pinot Blanc gepflanzt sind, um so die Biodiversität zu steigern. Seine sechs Parzellen vinifiziert Thomas jedoch ganz bewusst separat, um so das jeweilige Terroir hervorzuheben.

Der Champagner Tradition Premier Cru von Thomas Perseval aus Chamery in der Montagne de Reims ist ein "wilder Hund" im allerbesten Sinne. Er ist straff und markant. Intensiv und zupackend. Reif und eigenständig. Tiefgründig und faszinierend. Es ist ein Champagner wie wir ihn lieben! Aber auch ein Champagner der aufgrund seiner Porsistik, seiner Trockenheit und seines oxidativen Ausbaus in Barriques fordert. Am besten genießen Sie ihn zum Essen. Kräftiges Sushi, Krustentiere, Fleisch vom Grill, mit Käse Überbackenes oder Speisen mit hellen Soßen sind ideale Partner, um dem "wilden Hund" zu zähmen.