

BOULARD & FILLE, FRANCIS, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

PETRAEA II



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

Akazienblüte
Zitrone
Grapefruit
Ananas
Kandierte Früchte
Brioche
Brotrinde
Kreide

STIL

feine Holznote
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2012 (50%) & 2013 (50%)
Weinberge mit Lehm
und Kalkstein
von 1975 bis 2000
gepflanzt
biodynamisch

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
minimale Zugabe von
Schwefel
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
50% Reserveweine
60 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2020

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100