CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE PETRAEA II

BIO

Boulard & Fille, Francis, Champagne, Montagne de Reims

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

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote, gereift, finesse energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2012 (50%) & 2013 (50%)
Weinberg	Weinberge mit Lehm und Kalkstein
Alter der Reben	von 1975 bis 2000 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% Reserveweine
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100