PETIT & BAJAN, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT PROMISE

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
Zitrone
Limette
Grapefruit
Himbeere
Rhabarber
Brioche
Kalkstein
Kreide

STIL
energiegeladen
leicht

TYP
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2013
Weinberg	Weinberge in Avize und Verzenay
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100