

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE



Laurent-Perrier, Champagne

## 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  
Haselnuss  
Brioche  
Grüner Apfel  
Weißer Pfirsich  
Kandierte Früchte  
Kreide

## STIL

leicht  
energiegeladen  
finessenreich  
charakterreich

## TYP

Blanc de Blancs  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (100%)

### Weinberg

Weinberge an der  
Côte des Blancs und  
Montagne de Reims

## WEINBEREITUNG

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Dosage

0 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>einfach geniessen</b>    | 93/100 |
| <b>Parker Wine Advocate</b> | 93/100 |
| <b>Decanter</b>             | 92/100 |
| <b>Winespectator</b>        | 92/100 |
| <b>Wine Enthusiast</b>      | 93/100 |