CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE CUVÉE

BIO

Perseval, Thomas, 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

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Weinberge La Masure, La Pucelle, Le Village in Chamery

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	65 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100