PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE
LIEU DIT LE HAZAT 2016 BIO

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
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brauner Nougat
Marzipan
Zimt
Sternanis
Haselnuss
Brioche

STIL
feine Holznote
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Le Hazat in Chamery
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	97/100