CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 100



Perseval, Clément, Champagne, Montagne de Reims

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

TYP

AROMEN

Grapefruit Ohne Jahrgang
Zitrone für Fortgeschrittene
Apfelschale im Holz ausgebaut
Roter Apfel zum Aperitif
Sternanis Essensbegleiter

Holz

Waldboden LAGERN & SERVIEREN

Kreide 2021 bis 2028

10 bis 12°C

STIL Weißwein-, großes Champagner-

feine Holznote, oder Universalglas energiegeladen, leicht

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020 und 2019
Weinberge um
Chamery

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass **Dauer Hefelager** 24 Monate Dosage 0 Gramm / Liter Degorgiert Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

