PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE BRUT NATURE ART' TERRE 2019



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 Apfelschale Roter Apfel Sternanis Holz Waldboden Kreide

STIL

feine Holznote energiegeladen leicht

TYP

im Holz ausgebaut für Nerds im Holz ausgebaut zum Aperitif Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (30%)
Meunier (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)

Jahrgänge
Weinberg
Weinberg
Chamery
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Biolog. Säureabbau durchgeführ gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 50 Monate 0 Gramm / Liter November 2022

en 92/100 3/5