PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT
GRANDE CUVÉE 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
Zitrone
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Kreide

TYP
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Brioche

STIL
viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

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	2013
Weinberg	Weinberge La Masure, La Pucelle, Le Village in Chamery
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

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	99 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5