CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Pernet & Pernet, Champagne

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

Gruene Birne
Grüner Apfel
Grapefruit
Brioche
Weißbrot
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

STIL

l e i c h t

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018 (70%)
Weinberg	Weinberge in Vertus
Alter der Reben	in den 1990er gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus vorhergehenden Jahren
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2022
Jahresproduktion	5.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100