# PERNET & PERNET, CHAMPAGNE CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLESIMÉ BLANC DE BLANCS/ **EXTRA BRUT**

### GESCHMACK

2015

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

TYP

Blanc de Blancs

für Einsteiger

zum Aperitif

Jahrgangschampagner

für Fortgeschrittene

viel Autolyse / Brioche

## AROMFN

Gruene Birne Grapefruit Himbeere Gelber Apfel Brioche Haselnuss Weißbrot

Getoastetes Brot

Kreide

# LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028 10 bis 12°C

STIL Weißwein-, großes Champagner-

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas

charakterreich

leicht



#### WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2015 Weinberge Vertus und Weinberg **Ambonnay** in den 1990ern Alter der Reben

**gepflanzt** biologisch (nicht Anbau

zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von

Biolog. Säureabbau

Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager

Ausbau

Dosage **Degorgiert** 

**Jahresproduktion** 

Schwefel durchgeführt

Edelstahltank kein Reservewein 84 Monate

4 Gramm / Liter

April 2023 3.000 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100