

PERNET & PERNET, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLESIMÉ BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2015



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
Grapefruit
Himbeere
Gelber Apfel
Brioche
Haselnuss
Weißbrot
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C

STIL

Weißwein-, großes Champagner-
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2015
Weinberge Vertus und
Ambonnay
in den 1990ern
gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein

Reserveweine
Dauer Hefelager

84 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2023

Jahresproduktion

3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Der Champagne Millésime Blanc de Blancs Extra Brut 2015 von Pernet & Pernet ist ein Jahrgangschampagner, der sich durch Kraft und Eleganz auszeichnet. Die Trauben stammen aus biologisch bewirtschafteten Lagen in Vertus und Ambonnay, was ihm eine besondere Mineralität, Lebendigkeit und Intensität verleiht. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank und umfasst ein langes Hefelager von 84 Monaten. Dadurch gesellen sich zu den Aromen von Kernobst, Zitrusfrüchten und roten Beeren, Noten von Brioche und leicht gerösteten Haselnüssen. Mit seiner Dosage von nur 4 Gramm pro Liter ist dieser Extra brut sehr zugänglich, bleibt aber auch trocken und präzise. Er ist ideal für Genießer, die einen erfrischenden, terroirbetonten gleichzeitig aber auch kraftvollen und zugänglichen Champagner suchen. Er ist perfekt als Aperitif und als Begleitung zu Fisch, Meeresfrüchten oder Sushi bietet der Jahrgang 2015 eine ausgewogene, lebendige Säure und feine Reife.