CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2015

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
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Weißbrot
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

STIL

charakterreich, weiß, trocken

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	84 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023
Jahresproduktion	3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100