# PERNET & PERNET, CHAMPAGNE CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLESIMÉ BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONTS FERRÉS 2018

# GESCHMACK

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

### AROMEN

Weiße Blüten Gelber Apfel Grapefruit Brioche Haselnuss Weißbrot Getoastetes Brot Kreide

### STIL

charakterreich

### TYP

Blanc de Blancs Einzellage für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



### WEINBAU

Gärung

Rebsorten
Jahrgänge
2018
Einzellage Mont Frerres
in Vertus
biologisch (nicht
zertifiziert)

spontane Gärung

# WEINBEREITUNG

ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 48 Monate 4 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** April 2023

# BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100