

PERNET & PERNET, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

AMBONNAY 2019



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

Gelber Apfel
Gruene Birne
Weißer Pfirsich
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Weißbrot
Getoastetes Brot
Kreide

TYPO

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

STIL

charakterreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG
einfach geniessen

Chardonnay (100%)
2019
Weinberge St Remy und
Beurys in Ambonnay
Weinberge in den
1990ern gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
30 Monate
3 Gramm / Liter
Februar 2023
2.000 Flaschen

92/100