CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT AMBONNAY 2019

Pernet & Pernet, Champagne, Montagne de Reims

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

TYP

Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Weinberge St Remy und Beurys in Ambonnay
Alter der Reben	Weinberge in den 1990ern gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023
Jahresproduktion	2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100