

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
 Grüne Birne
 Weißer Pfirsich
 Grapefruit
 Brioche
 Haselnuss
 Weißbrot
 Getoastetes Brot
 Kreide

STIL

charakterreich
 energiegeladen

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
 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

Die Trauben für Champagne Blanc de Blancs Ambonnay von Pernet & Pernet stammen aus den zwei Weinbergen St. Remy und Beurys in Ambonnay. Obwohl der Champagner nicht als Jahrgangschampagner ausgewiesen ist, sind die Trauben aus einem Jahr. Nur die Cuée wird verwendet. Ein guter Teil der Grundweine werden in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Ganze fünf Jahre reift der großartige Blanc de Blancs auf der Hefe.

So entsteht ein beeindruckend kraftvoller Blanc de Blancs mit einer herrlichen Tiefgründigkeit und feinen Komplexität.