PERNET & PERNET, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT **AMBONNAY**



GESCHMACK

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

AROMEN

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir Grapefruit Himbeere Blanc de Noirs Brioche für Einsteiger für Fortgeschrittene **Apfelschale** Essensbegleiter Haselnuss im Holz ausgebaut Mandel viel Autolyse / Brioche

T Y P

STIL

viel Autolyse / Brioche LAGERN & SERVIEREN charakterreich 2023 bis 2032 energiegeladen 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) Jahrgänge 2015 Einzellagen Les Toures Weinberg und Termes Bazin in **Ambonnay** Weinberge in den Alter der Reben 1980ern gepflanzt biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Pernet & Pernet

L'AMBONNAY

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt teils gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 82 Monate

Dosage 3 Gramm / Liter **Degorgiert** Juni 2023 **Jahresproduktion** 2.000 Flaschen

BEWERTUNG

93/100 einfach geniessen