

PERNET & PERNET, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT



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

Himbeere
Erdbeere
Hefe
Brioche
Gelber Apfel
Grapefruit
Stein
Schwarzer Pfeffer
Kreide

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Rosé
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (90%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2018
Weinberge in Vertus
(Chardonnay),
Ambonnay (Pinot Noir)
in den 1990ern
gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
54 Monate
3 Gramm / Liter
September 2023
10.000 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100