

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



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Himbeere  
Erdbeere  
Hefe  
Brioche  
Gelber Apfel  
Grapefruit  
Stein  
Schwarzer Pfeffer  
Kreide

## TYP

Rosé  
zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht



## 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