CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT

Pernet & Pernet, Champagne, Côte des Blancs

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
Gelber Apfel
Brioche
Hefe
Stein
Schwarzer Pfeffer

TYP

Rosé
zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (90%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge in Vertus (Chardonnay), Ambonnay (Pinot Noir)
Alter der Reben	in den 1990ern gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	54 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2023
Jahresproduktion	10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100