PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE BRUT NATURE
ART' TERRE 2020 BIO

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
Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Holz
Kreide
Waldboden

STIL
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP
im Holz ausgebaut
für Nerds
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Weinberge um Chamery
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	3/5