PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIEU DIT LE HAZAT 2019 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
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brauner Nougat
Marzipan
Zimt
Sternanis
Haselnuss
Brioche

STIL

feine Holznote
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Einzellage
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Le Hazat in Chamery
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

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	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	97/100