

# PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIEU DIT LE HAZAT 2019 BIO



## 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

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 (100%)

### Jahrgänge

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019

### Weinberg

Einzellage Le Hazat in  
Chamery

### Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2023

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

97/100