# PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT/ LE LUTH 2016

### GESCHMACK

Süße hoch gering 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
Himbeere
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Holz
Kreide
Waldboden

### STIL

viel Brioche feine Holznote energiegeladen leicht

# TYP

Blanc de Noirs Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene Essensbegleiter Einzellage viel Autolyse / Brioche

# LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



### WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2016

Einzellage Le Leuth um
Chamery

Alter der Reben

1989 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

# WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

# BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
84 Monate
0 Gramm / Liter
September 2023
1.657 Flaschen

95/100