PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS **EXTRA BRUT**



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

LES TREMBLAIES 2016

AROMEN

Grapefruit Zitrone **Apfelschale** Roter Apfel Sternanis Holz Waldboden Kreide

STIL

viel Brioche feine Holznote energiegeladen leicht

T Y P

Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut zum Aperitif Essensbegleiter Einzellage viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



Meunier (50%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (50%) 2016 Jahrgänge Weinberge um Weinberg Chamery 1974 gepflanzt Alter der Reben biologisch (Agriculture Anbau Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

LES TREMBLAIES

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager**

Degorgiert Jahresproduktion

Dosage

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 1.612 Flaschen

93/100