

# PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

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  
Zitrone  
Apfelschale  
Roter Apfel  
Sternanis  
Holz  
Waldboden  
Kreide

### TYP

Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

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

### STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



### WEINBAU

#### Rebsorten

Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)

#### Jahrgänge

2019 und 2020

#### Weinberg

Weinberge um  
Chamery

#### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

#### Ausbau

#### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

#### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

#### Reserveweine

30% aus dem Vorjahr

#### Dauer Hefelager

24 Monate

#### Dosage

0 Gramm / Liter

#### Degorgiert

Juli 2023

### BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 90/100