

# PERNET & PERNET, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE AMBONNAY 2021



## 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  
Himbeere  
Brioche  
Apfelschale  
Haselnuss  
Mandel  
Kalkstein

## STIL

charakterreich  
energiegeladen

## TYP

Essensbegleiter  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2021  
Weinberge in den  
1980ern gepflanzt  
biologisch (EU Biosiegel)

### Jahrgänge

### Alter der Reben

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
23 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2024

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach genießen

93/100