

PERNET & PERNET, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

2021 BIO



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
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

Gruene Birne
Grüner Apfel
Grapefruit
Brioche
Weißbrot
Kreide

STIL

charakterreich
leicht

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben
Anbau

Chardonnay (100%)
2021
Weinberge in Vertus
in den 1990er gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

16 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

5.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100