

# PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



## GESCHMACK

Süß	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

Grapefruit  
Zitrone  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Sternanis  
Holz  
Kreide  
Waldboden

## TYPO

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**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

## Anbau

Chardonnay (100%)  
2021 und 2020  
Weinberge um  
Chamery  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

30% aus dem Vorjahr  
32 Monate  
0 Gramm / Liter  
März 2025

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100

