

# PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE MILLÉSIME PREMIER CRU EXTRA BRUT

### MAGNUM

2011 



#### 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

Zitrone  
Aprikose  
Apfelschale  
Gelber Apfel  
Haselnuss  
Holz  
Honig  
Waldboden

#### TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

#### STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

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

2013  
Weinberge um  
Chamery  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
143 Monate  
0 Gramm / Liter  
März 2025

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

96/100