

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BRUT NATURE

ART' TERRE 2022



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

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Holz
Kreide
Waldboden

TYP

im Holz ausgebaut
für Nerds
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)

Jahrgänge Weinberg

2022
Weinberge um
Chamery

Anbau

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

kein Reservewein
20 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
Januar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen
Eichelmann

92/100
3/5