# PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE/ LIEU DIT LE VILLAGE 2013 🖦

#### GESCHMACK

Süße hoch gering 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

T Y P

#### AROMEN

Jahrgangschampagner Mandarine Kreide für Nerds im Holz ausgebaut Zedernholz Blanc de Blancs Brioche Essensbegleiter Gebäck Kandierte Früchte Einzellage viel Autolyse / Brioche Mirabelle

Brioche

STIL

Weißer Pfirsich LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2030 10 bis 12°C

viel Autolyse / Brioche bis zu einer halben Stunde

charakterreich dekantieren feine Holznote Weißwein-, großes Champagnerfinessenreich oder Universalglas

energiegeladen



#### WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2013 Einzellage Le Village in Weinberg Chamery 1968 gepflanzt Alter der Reben biologisch (Agriculture Anbau Biologique)

## WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau

Lagerung Reserveweine

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

### BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 114 Monate 0 Gramm / Liter Februar 2024

97/100 4/5