

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE



Laurent-Perrier, Champagne

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
Brioche
Haselnuss
Weißer Pfirsich
Grüner Apfel
Kandierte Früchte
Kreide

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
Weinberge an der Côte
des Blancs und
Montagne de Reims

Weinberg

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Parker Wine Advocate

93/100

Decanter

92/100

Winespectator

92/100

Wine Enthusiast

93/100