

# RESERVIERT SPARKLING BISTRO BIS 31.12.24

## CHAMPAGNE PREMIER CRU CHAMERY BIO



Perseval, Clément, Champagne, Montagne de Reims

### 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

Grapefruit  
Zitrone  
Apfelschale  
Roter Apfel  
Sternanis  
Holz  
Waldboden  
Kreide

### STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

### TYP

für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

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



### WEINBAU

#### Rebsorten

#### Jahrgänge

#### Weinberg

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

#### Ausbau

#### Biolog. Säureabbau

#### Lagerung

#### Dauer Hefelager

#### Dosage

#### Degorgiert

### BEWERTUNG

#### einfach genießen

Chardonnay (20%)  
Meunier (40%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)  
2019 und 2020  
Weinberge um  
Chamery

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
22 Monate  
0 Gramm / Liter  
Mai 2023

92/100