

RESERVIERT SPARKLING BISTRO BIS 31.12.24

CHAMPAGNE PREMIER CRU CHAMERY

BIO



Perseval, Clément, Champagne, Montagne de Reims

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
Apfelschale
Roter Apfel
Sternanis
Holz
Waldboden
Kreide

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
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