

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE CUVÉE



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
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Brioche

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)

Jahrgänge

2013

Weinberg

Weinberge La Measure,
La Pucelle, Le Village in
Chamery

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

kein Reservewein

Lagerung

99 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

0 Gramm / Liter
November 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5