

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE CUVÉE

BIO



Perseval, Thomas, 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  
Kreide

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## 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 Masure,  
La Pucelle, Le Village in  
Chamery

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

99 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100

### Eichelmann

4/5