

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



Pernet & Pernet, 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

Gruene Birne
Grüner Apfel
Grapefruit
Brioche
Weißbrot
Kreide

STIL

leicht

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben

Chardonnay (100%)
2018 (70%)
Weinberge in Vertus
in den 1990er gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
Edelstahltank
30% aus
vorhergehenden
Jahren

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

48 Monate
8 Gramm / Liter
April 2022
5.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100