

PERNET & PERNET, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2015



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
Gelber Apfel
Himbeere
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Weißbrot
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

viel Brioche
charakterreich
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2015
Weinberg Weinberge Vertus und
Ambonnay
Alter der Reben in den 1990ern
gepflanzt
Anbau biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edeltank
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 84 Monate
Dosage 4 Gramm / Liter
Degorgiert April 2023
Jahresproduktion 3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100