

# CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONTS FRERRES 2018



Pernet & Pernet, Champagne

## 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

Weißer Blüten  
Gelber Apfel  
Grapefruit  
Brioche  
Haselnuss  
Weißbrot  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

charakterreich

## TYP

Blanc de Blancs  
Einzellage  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2018  
Einzellage Mont Freres  
in Vertus

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

durchgeführt  
kein Reservewein  
48 Monate  
4 Gramm / Liter  
April 2023

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

94/100