

PERNET & PERNET, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MONTS FERRÉS 2018



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

Gelber Apfel
Weiße Blüten
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Weißbrot
Getoastetes Brot
Kreide

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 Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2018
Weinberg Einzellage Mont Ferreres
in Vertus
Anbau biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau durchgeführt
Biolog. Säureabbau kein Reservewein
Reserveweine 48 Monate
Dauer Hefelager 4 Gramm / Liter
Dosage April 2023
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100