

PERNET & PERNET, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT AMBONNAY 2019



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
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Brioche
Haselnuss
Weißbrot
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich
energiegeladen

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Weinberge St Remy und
Beurys in Ambonnay
Alter der Reben Weinberge 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 teils gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 30 Monate
Dosage 3 Gramm / Liter
Degorgiert Februar 2023
Jahresproduktion 2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100