

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT AMBONNAY 2019



Pernet & Pernet, Champagne, Montagne de Reims

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
Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

Chardonnay (100%)
2019
Weinberge St Remy und
Beurys in Ambonnay
Weinberge in den
1990ern gepflanzt

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
30 Monate
3 Gramm / Liter
Februar 2023
2.000 Flaschen

92/100