

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT AMBONNAY 2015



Pernet & Pernet, Champagne, Montagne de Reims

## 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

Grapefruit  
Himbeere  
Apfelschale  
Brioche  
Mandel  
Haselnuss

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
energiegeladen

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2015

### Weinberg

Einzellagen Les Toures  
und Termes Bazin in  
Ambonnay

### Alter der Reben

Weinberge in den  
1980ern gepflanzt

## 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

45 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Jahresproduktion

2.000 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

93/100