

PERNET & PERNET, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT AMBONNAY



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

Grapefruit
Himbeere
Apfelschale
Brioche
Mandel
Haselnuss

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2015

Jahrgänge

Einzellagen Les Toures
und Termes Bazin in
Ambonnay

Weinberg

Weinberge in den
1980ern gepflanzt

Alter der Reben

biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

82 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2023

Jahresproduktion

2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100