

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT



Pernet & Pernet, Champagne, Côte des Blancs

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

Himbeere
Erdbeere
Hefe
Brioche
Gelber Apfel
Stein
Schwarzer Pfeffer

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Rosé
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (90%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2018

Jahrgänge

Weinberge in Vertus
(Chardonnay),
Ambonnay (Pinot Noir)
in den 1990ern
gepflanzt

Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
54 Monate
3 Gramm / Liter
September 2023
10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100