

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIEU DIT LE HAZAT 2019 BIO



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
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brauner Nougat
Marzipan
Zimt
Sternanis
Haselnuss
Brioche

STIL

feine Holznote
milde Säure
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Einzellage
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019

Weinberg

Einzellage Le Hazat in
Chamery

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

August 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

97/100