

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2021

BIO



Pernet & Pernet, Champagne

## 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

Grüner Apfel  
Gruene Birne  
Grapefruit  
Brioche  
Weißbrot  
Kreide

## STIL

charakterreich  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**  
**Alter der Reben**

Chardonnay (100%)  
2021  
Weinberge in Vertus  
in den 1990er gepflanzt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

durchgeführt  
Edelstahltank  
16 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2024  
5.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

91/100