

PERNET & PERNET, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

2021 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

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 Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2021
Weinberg Weinberge in Vertus
Alter der Reben in den 1990er gepflanzt
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
 ausgedehntes
 Hefelager
Ausbau Verzicht auf Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edeltank
Dauer Hefelager 16 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Januar 2024
Jahresproduktion 5.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100