



2013 CHAMPAGNE LES ROULEAUX BLANC DE BL... CLÉMENT PERSEVAL - CHAMPAGNE, FRANKREICH



Karger Stoff 2013 war anfangs ein herausforderndes Jahr in der Champagne. Ein kühler Frühling und früh einsetzender Frost machten den Reben zu schaffen. Noch rechtzeitig im Sommer, drehte sich jedoch das Wetter. Die Melange aus heißen Tagen und kühlen Nächten, konservierte perfekt die nötige Frische und Säure in den Trauben. Die 42 Jahre alten Chardonnay-Reben wachsen auf kargem Kalkboden im Dorf Chamery. Die Trauben stammen aus der Premier Cru Parzelle „Les Rouleaux“, die von Clément biologisch und zum Teil biodynamisch bewirtschaftet wird. Spontan vergoren und im gebrauchten Tonneaux a...

REBSORTE Pinot Noir / Spätburgunder, Pinot Meunier / Schwarzriesling	APPELLATION Champagne Premier Cru AOP	ALKOHOLGEHALT 12,5 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja	VEGAN Nein
AUSBAU Flaschengärung	REGION Champagne	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA semi-kontinental, maritim	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 5,00 g/l	TRINKTEMPERATUR 10-12°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Kalk, Ton	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2034	ABFÜLLER Clément Perseval, 51500 Chamery - Champagne - France
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. -	INTERNATIONALE BEWERTUNG -	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

CLÉMENT PERSEVAL

Die "Printemps des Champagnes" ist eine der interessantesten Weinmessen Frankreichs. Über 200 Winzer aus der Region präsentieren ihre kleinen und zum Teil schon etablierten Betriebe einem ausgesuchten Fachpublikum aus aller Welt. Alle Winzer eint, dass sie das Thema Champagner neu denken wollen,...

