



2013 CHAMPAGNE LES TREMBLAIES 1ER CRU B...

CLÉMENT PERSEVAL - CHAMPAGNE, FRANKREICH



Knackige Säurewerte Im Jahr 2013 wurden die Trauben aufgrund des kühlen Jahrgangs erst gegen Ende September gelesen. So spät wurde bei Perseval schon über Jahrzehnte nicht mehr geerntet! Diese Gegebenheiten sorgten für eine sehr gute Qualität mit knackigen Säurewerten! Die 49 Jahre alten Pinot Noir- und Pinot Meunier-Reben wachsen im Dorf Chamery auf einem sandigen Lehmboden, der das Wasser gut hält. Die Trauben stammen aus der Premier Cru Parzelle „Les Tremblais“, die von Clément biologisch und zum Teil biodynamisch bewirtschaftet wird. Spontan vergoren und im gebrauchten Tonneaux ausge...

| | | | | |
|--|---|--------------------------------------|---|--|
| REBSORTE Pinot Meunier, Pinot Noir / Spätburgunder | APPELLATION Champagne Premier Cru AOP | ALKOHOLGEHALT 12,5 vol % | DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Nein | VEGAN Nein |
| AUSBAU gebrauchtes Barrique | 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 Ton, Kalk | ANBAU naturnah und nachhaltig | PH-WERT - | TRINKZEITFENSTER 2024 - 2024 | ABFÜLLER Clément Perseval, 51500 Chamery - Champagne - Francey |
| BIO-PRÜFNUMMER - | HÖHE ÜBER N.N. 150 Meter | 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,...

