



2011 MILLÉSIME EXTRA BRUT MAGNUM

CLÉMENT PERSEVAL - CHAMPAGNE, FRANKREICH



Knackige Säurewerte – große Klasse in schwierigem Jahr 2011 war kein einfaches Jahr in der Champagne. Frühstart im Frühling, durchwachsenes Wetter im Sommer, viele Winzer standen vor echten Herausforderungen. Doch Clément Perseval hat aus diesem anspruchsvollen Jahrgang einen bemerkenswerten Champagner geschaffen, der Charakter, Tiefe und Frische vereint. Trotz der Widrigkeiten gelang es ihm, Trauben in exzellenter Balance zu ernten – mit lebendiger, präziser Säure und herrlich klarer Frucht. Die 49 Jahre alten Pinot Noir- und Pinot Meunier-Reben wachsen im Dorf Chamery auf einem sandige...

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 A. Bergère Maxime Pierlot 57 Grande Rue DE-51270 Férebrianges	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA semi-kontinental	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 5,00 g/l	TRINKTEMPERATUR 10-12°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Kalk, Ton, maritim	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2027 - 2037	ABFÜLLER Clément Perseval, 51500 Chamery - Champagne - France
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,...