

*Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch.*











Schaumwein · Frankreich · Champagne · Côtes de Blancs ·  
Le-Mesnil-sur-Oger

## **Pertois-Moriset, PM.02 Edition - Extra Brut**

PM.02 Edition - Extra Brut, Champagne AOC Grand Cru Le  
Mesnil

CHF 60.00

-  Frankreich
-  Chardonnay
-  Jetzt bis 2030
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.250476.
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

### **Infos zum Wein**

#### **Degustationsnotiz**

Pier Tognini: Helles Zitronengelb. Mineralischer Auftakt. Noten eingelegten Zitronen, Limettenschalen, frischer Brioche, etwas Toast, unterlegt von reifem weissem Pfirsich. Cremiger, saftiger Gaumen. Die typischen, wunderbaren Chardonnay-Aromen bestätigen sich vollends. Feinste Perlage und sensationelle Säure geben der Komplexität den letzten Schliff. Straffer, vibrierender Abgang. Der Wein hat 3gr Restzucker. Die Grundweine stammen aus den Jahren 2015 85% und 2014 15%.

#### **Infos zum Produzenten**

Die Grand-Cru-Meisterwerke. Ein Familienbetrieb aus der Côte de Blancs, in Mesnil-sur-Oger gelegen. Der Grand-Cru-Ort mit der wohl berühmtesten Lage in der ganzen Champagne, den Clos du Mesnil, die Monopollage von Krug. Pertois-Moriset widmet sich auf ihren 12 ha natürlich ganz dem Chardonnay. Hier entstehen wahre Meisterwerke. Die Weine dieser Domaine zeigen sich schön mineralisch mit viel Zug am Gaumen. Alle natürlich mit Grand-Cru-Status.