



## Pertois-Moriset

Champagne AOC Grand Cru  
PM.05 Edition  
75cl (6er-Karton)









CHF 70.00

### Degustationsnotiz

Die PM-Serie ist eine limitierte Assemblage, die die Terroirs und den charmanten, äusserst bekömmlichen Champagner-Stil von Pertois-Moriset jedes Jahr aufs Neue mit viel Charakter in die Flasche bringt. Dank dem Ausbau der Grundweine im Holz verströmt dieser Blanc de Blancs eine komplexe Duftwolke nach Boskop-Äpfeln, Mirabellen, weissem Tee, Toast, Vanillegebäck und Butterscotch. Hat Schmelz und Rasse, die Perlage ist wunderbar zart und besitzt einen «weinigen» Charakter, die kreative Struktur hält als Gegenpol perfekt dagegen und sorgt für Frische und animierende Mineralität. Krallt sich im Abgang richtig schön am Gaumen fest, das ist frisch, saftig und hallt wunderbar lange nach. Ein genialer Blanc de Blancs mit der Handschrift des Hauses und ein absolutes «must have» für Chardonnay-Fans. (mh)

### Genussempfehlung

Extra brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Vino Vario:** 19