

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE – OHNE ZUGESetzte SULFITE / SANS SOUFRE



Drappier, Champagne, Côte des Bar

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Honigmelone
Getrocknete Aprikose
Fliederblüten
Leder
Tabak
Kalkstein
Brioche

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

Jahresproduktion

20.000 bis 30.000
Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Parker Wine Advocate

89/100

Eichelmann

4/5

Wine Enthusiast

91/100