

BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT NATURE 3CC- TROIS CEPAGES COLLECTION BIO



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

Grapefruit
Erdbeere
Quitte
Apfelschale
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Laub
Leder
Brotrinde

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (45%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (35%)
Meunier (20%)
2015
biodynamisch
(Demeter)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2022

Jahresproduktion

2.592

BEWERTUNG

Eichelmann

5/5

einfach geniessen

96/100