# DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT SOLERA



#### GESCHMACK

Süße hoch gering 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
Kandierte Früchte
Lindenblüte
Marzipan
Haselnuss
Quitte
Apfelschale
Lakritze
Gebäck

#### STIL

viel Brioche finessenreich

#### TYP

Blanc de Blancs für Einsteiger Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Jahrgänge Anbau Chardonnay (100%) Solera seit 1991 biodynamisch (nicht

zertifiziert)

# WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

### BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
100% Reserveweine
36 Monate
5 Gramm / Liter

95/100 4/5

Oktober 2022