

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ESSENTIELLE

BIO



Dechannes, Elise, 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

Quitte
Mirabelle
Weißer Pfirsich
Apfelschale
Himbeere
Pink Grapefruit
Orangenblüte
Weißdornblüte
Brioche

STIL

finessenreich,
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2020

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

22 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

Jahresproduktion

11.990 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

4/5