BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE N 2020



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 sehr lang kurz

AROMEN

Erdbeere Himbeere Grapefruit Schwarzer Pfeffer Haselnuss Brioche Kalkstein

STIL

charakterreich

TYP

Blanc de Noirs im Holz ausgebaut für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



Meunier (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)

Jahrgänge 2019
biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservew

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion Schwefel durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 36 Monate 0 Gramm / Liter Mai 2023 2.790

BEWERTUNG

Bourgeois-Diaz

einfach geniessen Eichelmann 92/100 4/5