CHAMPAGNE BRUT NATURE 3C- TROIS CEPAGES

BIO

Bourgeois Diaz, Champagne, Vallée de la Marne

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
Gebäck
Marzipan
Apfelschale
Kalkstein
Brotrinde

STIL

feine Holznote

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Meunier (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2020 (65%), 2019

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	35% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023
Jahresproduktion	28.820

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	89/100
Eichelmann	4/5