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



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Roter Apfel Grapefruit Quitte Apfelschale Aprikose Roter Pfirsich Kalkstein Brioche

STIL

feine Holznote milde Säure finessenreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier Blanc de Noirs für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2020
biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 36 Monate Dosage 0 Gramm / Liter **Degorgiert** März 2023

5.590

BEWERTUNG

Jahresproduktion

einfach geniessen 93/100 Decanter 92/100 Eichelmann 4/5