CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS PRESTIGE DE CONSTANCE - OHNE SCHWEFELZUGABE 2020

BIO

Dangin, Bruno, Burgund

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

STIL

zugänglich, feine Holznote

TYP

zum Aperitif
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100