DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE ROSÉ DE SAIGNÉE



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

Himbeere Rote Kirsche Rhabarber Rote Johannisbeere Kalkstein Brioche

STIL

TYP

Rosé für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



DUMONT

WEINBAU

Ausbau

Lagerung

Dosage

Degorgiert

Reserveweine

Dauer Hefelager

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) 2020 Jahrgänge biodynamisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau

Gärung spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung keine Zugabe von

Schwefel durchgeführt

Edelstahltank kein Reservewein

24 Monate

0 Gramm / Liter

Juli 2023

BEWERTUNG einfach geniessen Eichelmann

92/100 4/5