

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE - NATURE



Dumont - Domaine de Mondeville, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Honigmelone  
Mango  
Getrocknete Aprikose  
Fliederblüten  
Gebäck  
Leder  
Tabak  
Kalkstein  
Brioche

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

30 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juli 2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100

**Eichelmann**

4/5