BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT NATURE 3CC- TROIS CEPAGES COLLECTION 2017



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 kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Erdbeere
Quitte
Apfelschale
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Laub
Leder
Brotrinde

STIL

viel Brioche feine Holznote finessenreich energiegeladen leicht

TYP

im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



Chardonnay (35%)
Meunier (35%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

Jahrgänge
2017
biodynamisch

(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

Anbau

Ausbau

Bourgeois-Diaz

BD'3CC

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager

Dosage Degorgiert Jahresproduktion spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
65 Monate
0 Gramm / Liter
November 2023

BEWERTUNG

Eichelmann einfach geniessen 5/5 96/100

2.699