DANGIN, BRUNO, BURGUND
CRÉMANT DE BOURGOGNE
CUVÉE ROSÉ BIO

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

TYP
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	8 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100