

# DANGIN, BRUNO, BURGUND CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS CUVÉE BLANCHE 2021



## 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

### STIL

zugänglich  
feine Holznote

## TYP

zum Aperitif  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2021  
biologisch (EU Biosiegel)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
30 Monate  
8 Gramm / Liter

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

## BEWERTUNG

### einfach genießen

91/100