

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



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
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 Schöning
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