

DANGIN, BRUNO, BURGUND TRADITION EXTRA BRUT

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
feine Holznote

TYP

zum Aperitif
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2021 (70%)
biologisch (EU Biosiegel)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
2020 und 2019 (30%)
36 Monate
4 Gramm / Liter

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

BEWERTUNG

einfach genießen

88/100