# BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT NATURE 3C- TROIS CEPAGES - BASIS 2022 (10)



#### GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

#### AROMEN

Grapefruit Erdbeere Ouitte Gebäck Marzipan **Apfelschale** Kalkstein Brotrinde

# STIL

feine Holznote

## TYP

im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter

# LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



#### WEINBAU

Chardonnay (20%) Meunier (35%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (45%) 2022 (65%), 2021 Jahrgänge biodynamisch Anbau (Demeter)

### WEINBEREITUNG

Gäruna spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass 35% aus dem Vorjahr Reserveweine

18 Monate Dauer Hefelager Dosage 0 Gramm / Liter **Degorgiert** Mai 2025 **Jahresproduktion** 26.481

## BEWERTUNG

93/100 einfach geniessen Parker Wine Advocate 89/100 Eichelmann 4/5