

# DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT

### 369 M



#### 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

Zitrone	im Holz ausgebaut
Maracuja	zum Aperitif
Honigmelone	für Fortgeschrittene
Getrocknete Aprikose	für Einsteiger
Himbeere	
Erdbeere	
Mango	
Brauner Nougat	2025 bis 2030
Kakaobohne	10 bis 12°C

#### STIL

charakterreich  
energiegeladen

#### TYPO

im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
für Einsteiger

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (10%)

Pinot Noir /  
Spätburgunder (90%)

2020 (70%), 2019 bis 2015  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

##### Jahrgänge Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

30% Reservewein  
30 Monate  
0 Gramm / Liter  
April 2025

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen Eichelmann

91/100  
4/5