

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE – OHNE ZUGESetzte SULFITE / SANS SOUFRE



Drappier, Champagne, Côte des Bar

## 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

Honigmelone  
Getrocknete Aprikose  
Fliederblüten  
Leder  
Tabak  
Kalkstein  
Brioche

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Dauer Hefelager

30 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juni 2022

### Jahresproduktion

20.000 bis 30.000  
Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 91/100

**Parker Wine Advocate** 89/100

**Eichelmann** 4/5

**Wine Enthusiast** 91/100