

DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT SOLERA



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

Grapefruit
Kandierte Früchte
Lindenblüte
Marzipan
Haselnuss
Quitte
Apfelschale
Lakritze
Gebäck

STIL

viel Brioche
finessenreich

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

Solera seit 1991

Anbau

biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

100% Reserveweine

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100

Eichelmann

4/5