

# CHAMPAGNE BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) ÉLÉGANCE

BIO



Couche, Vincent, 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

Weißer Pfirsich  
Mirabelle  
Quitte  
Pink Grapefruit  
Himbeere  
Apfelschale  
Brioche  
Kalkstein

## STIL

finessenreich  
energiegeladen

## TYP

im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

Chardonnay (23%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (77%)  
2018 (50%), 2017, 2016  
Weinberge in Buxeuil  
und Montgueux

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
50% Reservewein  
36 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2022

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100