

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

ABSOLUE TERRE BIO



Dechannes, Elise, Champagne, Côte des Bar

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

Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Kalkstein
Kreide
Himbeere
Schwarzer Pfeffer
Fenchel
Sternanis

STIL

finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019
Einzellage Val Preuse in
Les Riceys

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
kein Reservewein
22 Monate
0 Gramm / Liter
November 2022
1.493 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

94/100

4/5