

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



Falmet, Nathalie, 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

Schwarzer Pfeffer  
Fenchel  
Aprikose  
Brioche  
Kalkstein  
Pink Grapefruit  
Himbeere

## STIL

charakterreich  
körperreich

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020

**Jahrgänge**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

30 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2023

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100

**Parker Wine Advocate** 91/100

**Jancis Robinson** 17/20

**Eichelmann** 4/5

**Wine Enthusiast** 91/100