

# DANGIN, BRUNO, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT VAL LUNE



## 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

Erdbeere  
Orangenschale  
Gelber Apfel  
Brioche  
Himbeere  
Quitte  
Haselnuss  
Karamell

## STIL

feine Holznote

## TYP

zum Aperitif  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2021

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

17 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2023

### Jahresproduktion

3.500 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100