

DANGIN, BRUNO, BURGUND CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS PRESTIGE DE CONSTANCE – OHNE SCHWEFELZUGABE 2020



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

STIL
zugänglich
feine Holznote

TYP

zum Aperitif
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2020

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung

keine Zugabe von

Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100