

# CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS GRAND ÉMINENT BRUT NATURE



Dangin, Bruno, Burgund

## 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

**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%)  
2018 (70%)

**Jahrgänge**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

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

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

2017 (30%)

**Dauer Hefelager**

30 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

November 2023

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

91/100