

CHAMPAGNE BRUT 369M



Dumont - Domaine de Mondeville, 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

Maracuja
Honigmelone
Getrocknete Aprikose
Brauner Nougat
Mango
Kakaobohne
Kalkstein
Fliederblüten
Erdbeere

TYP

im Holz ausgebaut
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (90%)
2020 (70%), 2019 bis 2016

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

30% Reservewein
30 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
Oktober 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

91/100
4/5