

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT SOLERA



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

Grapefruit
Kandierte Früchte
Lindenblüte
Marzipan
Haselnuss
Quitte
Apfelschale
Lakritze
Gebäck

STIL

viel Brioche
finessenreich

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
2019 (70%), Solera seit
1991

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

100% Reserveweine

Reserveweine

36 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

Eichelmann

4/5