

# BOURGOGNE BLANC TERRE DE MOLESME 2020



Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

## 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

Haselnuss  
Mandel  
Honig  
Kalkstein  
Getoastetes Brot  
Gebäck  
Vanille  
Weißer Pfirsich  
Grüner Apfel

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2040  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

leicht  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
feine Holznote



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay  
2020

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

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

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100