

BOURGOGNE BLANC TERRE DE MOLESME 2020

BIO



Couche, Vincent, 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

Zitrone
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

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100