

CHAMPAGNE ROSÉ DEMI SEC



Champagne Rémi Leroy

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 39,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE ◀
ROTE JOHANNISBEERE ◀
KREIDE ◀
BRIOCHE ◀



Stil
Weinberg
Alter der Reben

restsüß & verführerisch
Kimmeridgien-Böden
1995

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
Chardonnay (30%)

Jahrgänge

2016, 20% 2012 - 2015

Reserveweine

20% aus den vier
Vorjahren

Vinifikation & Ausbau

ca. 20% im gebrauchten
Barrique

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

33 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2016

Typ

Rosé, Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, zum Aperitif,
Essensbegleiter

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Der junge und hoch motivierte Winzer Rémi Leroy von Champagne Rémi Leroy stellt Dank seiner Erfahrungen, seiner Zukunftsorientierung und seiner gelassenen ruhigen Art, nicht nur beeindruckende Champagner von der Côte des Bars her, sondern zählt auch zu den jungen Sternen am Winzer-Himmel. 2008 stieg er in den elterlichen Betrieb ein, der sich in Meurville an der Côte des Bar in der Nähe der Dörfer Bergères und Fontaine befindet. Die Weinberge bestehen aus 72% Pinot Noir, 20% Chardonnay und 8% Meunier. Die dortigen Rebstöcke haben sich den Gegebenheiten eines kargen Bodens angepasst und ihre Wurzeln beeindruckend tief in den Boden geschlagen. Dies verleiht den Weinen eine bemerkenswerte und signifikante, mineralische Terroir-Note. Rémi strebt zudem geringe Erträge an und konzentriert damit die Aromenintensität seiner Champagner. Bei der Vinifikation lässt Rémi die malolaktische Gärung zu, welche seinen Champagnern später reichlich Butter- und Brioche-Noten verleiht. Damit sie weiter ... (weiter auf www.einfachweinkaufen.de)

Der Rosé Demi Sec von Remi besteht zu 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Es ist ein Assemblage Champagner. D. h. Remi hat zu 80% Weißwein 20% Rotwein hinzu gefügt. Der junge Winzer strebt generell eine hohe Traubenreife bei seinen roten Sorten an. Dies erreicht er mit niedrigen Erträgen und einer Zugabe organischen Komposts in die Weinberge, was wiederum zu einer hohen aromatischen Konzentration führt, aber auch einer hohen Konzentration an Anthocyanen (Traubenfarbstoffe). Dadurch erhält der Champagner seine auffallend intensive Farbe.

Der Rosé Demi Sec ist sehr frisch und fruchtbetont. Dabei ist aber gleichzeitig straff und mit einer runden Süße versehen. Somit ist er ideal als Begleiter von zurückhaltend geüßten Desserts mit roten Früchten.