

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT ROSÉ



## Champagne Margaine

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 38,80 €

Süße	● ● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ● ●

**AROMEN:**  
HIMBEERE ◀  
ERDBEERE ◀  
ROTE JOHANNISBEERE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
BRIOCHE ◀  
KREIDE ◀



### Stil

### Weinberg

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Reserveweine

### Biolog. Säureabbau

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

### Typ

### Alkohol

### Trinktemperatur

### Allergenhinweis

kraftvoll & komplex  
Weinberge in Villers-  
Marmery  
Chardonnay (75%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (25%)  
2018 (70%) und 2017  
30% Reservewein  
teilweise durchgeführt  
9 Gramm / Liter  
August 2021  
5.900 Flaschen  
Rosé, Ohne Jahrgang, für  
Einsteiger, für  
Fortgeschrittene, zum  
Aperitif  
12,00 Vol.%  
10 bis 12°C  
enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Sämtliche Weinberge von Arnaud und Karine Margaine von Champagne Margaine in der Montagne de Reims liegen in der als Premier Cru klassifizierten Gemeinde Villers-Marmery. Die Gemeinde ist eine Insel von Chardonnay in der sonst vom Pinot Noir geprägten Montagne de Reims. Alle Champagner sind frisch, fruchtbetont und sehr gut ausbalanciert. Zudem haben sie in den vergangenen Jahren stetig an Komplexität hinzugewonnen. Auf die malolaktische Gärung wird teilweise verzichtet. Etwa 10% der Grundweine werden im Eichenholz vergoren und ausgebaut. Für Arnaud Margaine und den Stil seines Hauses spielen Reserveweine eine besonders wichtige Rolle. In seinen Cuvées ohne Jahrgang machen sie einen beachtlichen Anteil von teilweise über 50% aus. Durch dieses Stilmittel verstärkt Arnaud den zugänglichen Charakter seiner Champagner. Um gesunde und vitale Weinbergsböden auch an die nächste Generation weitergeben zu können, hat man im Weingut Margaine bereits bei 90% der Weinberge den Einsatz von Herbiziden komplett eingestellt. Stattdessen hat das Jäten in den vergangenen Jahren ein großes Comeback im Weingut erlebt. ... (weiter auf [einfachweinkaufen.de](http://einfachweinkaufen.de))

Der Champagner Rosé brut von Champagne Margaine bereitet uns richtig viel Freude! Er ist sehr saftig, großartig rotfruchtig, delikater salzig-frisch, recht komplex und lang. Er ist ein sehr feiner Aperitif und begleitet aber auch kräftige Fischgerichte und gar Kurzgebratenes ohne Soßen.