PETIT & BAJAN, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT
NYMPHEA

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
Erdbeere
Holunderbeere
Himbeere
Wacholderbeere
Brioche

TYP
Rosé

zum Aperitif
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

STIL
charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (90%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Weinberge in der Côte des Blancs und in Verzenay
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	89/100
Jancis Robinson	17/20
Eichelmann	3/5