CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE

Drappier, 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

Himbeere
Rhabarber
Grapefruit
Rote Johannisbeere
Kreide
Brioche
Gebäck

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
charakterreich

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2017 (80%), 2016 und 2015
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	88/100
Jancis Robinson	16/20
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	90/100