

# LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE CHAMPAGNE ROSÉ BRUT CUVÉE ROSÉ



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Rote Kirsche  
Rote Johannisbeere  
Himbeere  
Erdbeere  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

zum Aperitif  
Rosé  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
konventionell

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2021

## BEWERTUNG

### Eichelmann

4/5

### einfach geniessen

93/100

### Parker Wine Advocate

92/100

### Winespectator

92/100

### Wine Enthusiast

94/100