CHAMPAGNE ROSÉ BRUT CUVÉE ROSÉ

Laurent-Perrier, Champagne

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

Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

STIL

finessenreich, energiegeladen, leicht

TYP

zum Aperitif
Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
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