CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT



Leroy, Rémi, Champagne, Côte des Bar

GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	• • • •	hoch
Körper	schlank	\bullet \bullet \bullet \bullet	voll
Reife	jugendlich	• • • • •	voll gereift
Intensität	verhalten	• • • • •	ausgeprägt
Mineralität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	• • • • •	sehr viel Holz
Komplexität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Länge	kurz	• • • •	sehr lang

AROMEN

Himbeere Rote Johannisbeere Kreide Brioche

STIL

leicht

TYP

Rosé für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (20%) Meunier (5%)

Pinot Noir / Spätburgunder (75%)

2019 (85%), 15% Reserve

Weinberge mit Kimmeridge-Böden

1995 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG einfach geniessen

Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank 15% aus vier vorhergehenden Jahren 18 Monate 2 Gramm / Liter

Dezember 2021

90/100

