# ALEXANDRE, YANN, MONTAGNE DE REIMS
# CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT BLANCHES TERRES

## 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
Grapefruit
Erdbeere
Rote Kirsche
Himbeere
Rose
Haselnuss
Brioche
Kalkstein

## STIL
leicht

## TYP
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (94%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (6%) |
| **Jahrgänge** | 2013 (85%), 2012 und 2011 (15%) |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | Reinzuchthefe |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | Edelstahltank |
| **Reserveweine** | 15% Reserveweine |
| **Dauer Hefelager** | 70 Monate |
| **Dosage** | 6 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | November 2021 |
| **Jahresproduktion** | 4.024 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 88/100 |
| **Eichelmann** | 3/5 |