CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT BLANCHES TERRES

Alexandre, Yann, Champagne, Montagne de Reims

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
Himbeere
Rote Kirsche
Erdbeere
Rose
Brioche
Haselnuss
Kalkstein

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (94%) Pinot Noir / Spätburgunder (6%)
Jahrgänge	2013 (85%), 2012 und 2011 (15%)

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