CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT LES MASSALES 2016

Tellier, Champagne, Vallée de la Marne

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

Himbeere
Waldbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineraltiät)
Vanille
Kreide

TYP

Rosé
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

STIL

charakterreich, Weißwein, Holznote, finessenreich, energiegeladen, leicht

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Weinberge in Moussy, Pierry und Chavot-Courcourt
Alter der Reben	1965 bis 1990 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	4/5