CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT ROSÉ GRANDE SENDRÉE 2010

Drappier, Champagne, Côte des Bar

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

Gebäck
Rhabarber
Himbeere
Erdbeere
Brioche
Schwarzer Pfeffer
Kalkstein
Laub

STIL

energiegeladen
finessenreich
feine Holznote
zugänglich
generös

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
Rosé
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (85%)
Jahrgänge	2010
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	93/100
Winespectator	94/100
Decanter	90/100
Eichelmann	5/5