GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

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
Erdbeere
Waldbeere
Fenchel
Brioche
Haselnuss
Bleistift
Waldboden
Laub

STIL
zugänglich

TYP
Rosé

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (60%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2019 (70%), 2018 (15%) und Rotwein (15%)
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reserveweine
Dauer Hefelager	25 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	86/100