

# CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT



Gamet, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Himbeere  
Erdbeere  
Waldbeere  
Fenchel  
Brioche  
Haselnuss  
Bleistift  
Laub  
Waldboden

## STIL

zugänglich

## TYP

Rosé  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Meunier (100%)  
2016

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
25 Monate  
7 Gramm / Liter  
März 2021

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**Eichelmann**  
**Bettane & Desseauve**

92/100  
4/5  
15,5/20