

# CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LA MASURE 2019

BIO



Perseval, Thomas, Champagne, Montagne de Reims

## 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

### STIL

feine Holznote  
finessenreich  
körperreich

## TYP

Rosé  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
Jahrgangschampagner  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (80%)

### Jahrgänge

2019

### Weinberg

Einzellage La Masure in  
Chamery

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

20 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2022

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100