CHAMPAGNE ROSÉ BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE



Leseurre, Gilbert, Champagne, Côte des Bar

GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Körper	schlank	\bullet \bullet \bullet \bullet	voll
Reife	jugendlich	• • • • •	voll gereift
Intensität	verhalten	\bullet \bullet \bullet \bullet	ausgeprägt
Mineralität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	• • • • •	sehr viel Holz
Komplexität	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Länge	kurz	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr lang

AROMEN

Himbeere Rote Johannisbeere Kreide Brioche

STIL

leicht zugänglich

TYP

Rosé für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge
2018

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration

und Schönung

Biolog. Säureabbau durchgeführt

Lagerung Edelstahltank

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

Degorgiert

CHAMPAGNE

ESEURRE

BEWERTUNG

einfach geniessen

24 Monate 6 Gramm / Liter Mai 2022

kein Reservewein

