

# CHAMPAGNE ROSÉ PREMIER CRU BRUT



Margaine, 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

Himbeere  
Erdbeere  
Rote Johannisbeere  
Grapefruit  
Brioche  
Kreide

## TYP

Rosé  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (72%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (28%)  
2019 (70%) und 2018  
Weinberge in Villers-  
Marmery

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

Reinzuchthefer  
nicht durchgeführt  
Edelstahltank  
30% Reservewein  
34 Monate  
9 Gramm / Liter  
September 2022  
5.900 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100

### Eichelmann

3/5

### Winespectator

93/100

### Bettane & Desseauve

14/20