REDON, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT
L'R DU TEMPS

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
Grapefruit
Erdbeere
Himbeere
Brioche
Hefe

STIL
finessenreich

TYP
Rosé
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (67%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2018 (50%), 2017, 2016
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	3/5