CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE VAUDAYANTS ROSÉ NO. 20

BIO

Remy, Georges, Champagne, Montagne de Reims

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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Waldbeere
Brioche
Bergbach (Mineraltiät)
Vanille
Kreide

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020 und 2019 (Rotwein 2%)
Weinberg	Einzellage Les Vaudayants in Bouzy

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023
Jahresproduktion	1.097 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Eichelmann	3/5