COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE)

DÉSIR BIO

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
Kalkstein
Wacholderbeere
Kreide

STIL

finessenreich
körperreich

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (90%)
Jahrgänge	2018
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100