

# CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) DÉSIR BIO



Couche, Vincent, Champagne, Côte des Bar

## 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  
Waldbeere  
Rote Johannisbeere  
Brioche  
Kalkstein  
Wacholderbeere  
Kreide

## 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%)  
2018

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

kein Reservewein

30 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2022

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100