CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE

BIO

Dechannes, Elise, Champagne, Côte des Bar

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
Waldbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Kalkstein
Wacholderbeere
Kreide

STIL

finessenreich, körperreich

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020

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	15 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2022
Jahresproduktion	1.220 Flaschen

BEWERTUNG

Eichelmann	3/5
einfach geniessen	91/100