ROSÉ DE RICEYS 2020 100



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 hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Himbeere Waldbeere Rote Johannisbeere

Brioche Kalkstein Wacholderbeere

Kreide

STIL

körperreich, finessenreich, erfrischende Säure. trocken

ANLASS

Abend zu zweit

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas

WEINBAU

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) Jahrgänge 2020

WEINBEREITUNG

spontane Gärung Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt teils kleine und große Lagerung

BEWERTUNG

Elise Declames

einfach geniessen

0/

Holzfässer