CHAMPAGNE ROSÉ DEMI SEC

Leroy, Rémi, 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
Rote Johannisbeere
Kreide
Brioche

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

deutliche Süße, mittlere Säure, leicht

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Pinot Noir / Spätburgunder (75%)
Jahrgänge	2018 (90%), 10% 2015 - 2017
Weinberg	Kimmeridgien-Böden
Alter der Reben	1995

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	10% aus den vier Vorjahren
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	33 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2021