CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT ROSÉ LES ROSIERS 2018

Drémont-Marroy, Champagne, Vallée de la Marne

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
Erdbeere
Brioche
Nasse Erde
Kreide
Schwarzer Pfeffer
Waldboden

TYP

Rosé
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

STIL

charakterreich, Holznote, finessenreich, energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (84%) Pinot Noir / Spätburgunder (16%)
Jahrgänge	2018

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100