# ELEMART ROBION, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE EXTRA BRUT ROSÉ

BIO

## 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

## STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

## 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** | Meunier (70%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (30%) |
| **Jahrgänge** | 2020 |
| **Anbau** | biologisch (nicht zertifiziert) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils kleine und große Holzfässer |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 21 Monate |
| **Dosage** | 3 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Februar 2023 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 93/100 |