CHAMPAGNE EXTRA BRUT ROSÉ BIO

Elemart Robion, 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

STIL

charakterreich, Holznote, finessenreich, energiegeladen

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	Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
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	21 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100