CHAMPAGNE ROSÉ BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE - SIGNATURE

Drappier, 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 Kirsche
Rhabarber
Rote Johannisbeere
Kalkstein
Brioche

STIL

zugänglich

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	90/100
Winespectator	92/100
Eichelmann	4/5
Decanter	94/100