MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT EUGÈNE



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Rote Johannisbeere Himbeere Erdbeere Kräuter Brioche Nasse Erde Kreide Getoastetes Brot

STIL

milde Säure energiegeladen

TYP

Rosé für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

WEINBAU

Meunier (82%)

Rebsorten

Pinot Noir /

Spätburgunder (18%)

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung ausgedehntes Hefelager durchgeführt Biolog. Säureabbau Lagerung Edelstahltank Reserve Perpetual von Reserveweine 2003 his 2021

Dauer Hefelager18 MonateDosage2 Gramm / LiterDegorgiertSeptember 2023

BEWERTUNG

EUGÈNE ROSÉ

MOUS

einfach geniessen

92/100