

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE VAUDAYANTS ROSÉ NO. 21 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
Rote Johannisbeere
Waldbeere
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Vanille
Kreide

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021 und 2020 (Rotwein
3%)

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Les
Vaudayants in Bouzy
biologisch (Agriculture
Biologique)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
17 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2023

Jahresproduktion

745 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100