BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT
RS 2021 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
Erdbeere
Himbeere
Kirschkilör
Kalkstein
Waldboden
Nasse Erde
Schwarzer Pfeffer
Biskuit

STIL
feine Holznote

TYP
Rosé
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2021
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	21 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024
Jahresproduktion	990 flaschen

BEWERTUNG

Eichelmann	4/5
einfach geniessen	90/100