

COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) DÉSIR 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	Rosé
Waldbeere	im Holz ausgebaut
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Brioche	für Fortgeschrittene
Kalkstein	Essensbegleiter
Wacholderbeere	
Kreide	

TYPO

Himbeere	Rosé
Waldbeere	im Holz ausgebaut
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Brioche	für Fortgeschrittene
Kalkstein	Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (90%)

2020
biodynamisch
(Demeter)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt
teils kleine und große Holzfässer

kein Reservewein
32 Monate
0 Gramm / Liter
März 2024

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

91/100
3/5

STIL

finessenreich	
körperreich	