

# PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ BRUT NATURE LIEU DIT LA MASURE 2020



## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

### STIL

feine Holznote  
finessenreich  
körperreich

### TYP

Rosé  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
Jahrgangschampagner  
für Nerds

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage La Masure in  
Chamery

### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

20 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

## BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100