# REDON, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT L'R DU TEMPS



#### GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch schlank Körper voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

### AROMEN

Grapefruit Erdbeere Himbeere Brioche Hefe

## STIL

finessenreich

# TYP

Rosé im Holz ausgebaut Essensbegleiter zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (67%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)

Jahrgänge
2020 (50%), 2019, 2018
Haut Valeur
Environnementale

(HVE)

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

WEINBEREITUNG

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG
einfach geniessen
Eichelmann

Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank 50% aus den beiden Vorjahren 36 Monate 4 Gramm / Liter April 2024

92/100 3/5

