

# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE 2018



## 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

Himbeere  
Erdbeere  
Rote Johannisbeere  
Grapefruit  
Brioche  
Kreide

## TYP

Rosé  
ohne biolog. Säureabbau  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

zugänglich  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2018

### Jahrgänge Weinberg

Weinberge in Villers-  
Marmery  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

nicht durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
66 Monate  
4 Gramm / Liter  
Oktober 2024  
1.200 Flaschen

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 89/100