

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE

### VAUDAYANTS ROSÉ NO. 22



#### 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	Rosé
Waldbeere	im Holz ausgebaut
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Brioche	für Fortgeschrittene
Bergbach (Mineralität)	Essensbegleiter
Vanille	Einzellage
Kreide	

#### TYPO

Himbeere	Rosé
Waldbeere	im Holz ausgebaut
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Brioche	für Fortgeschrittene
Bergbach (Mineralität)	Essensbegleiter
Vanille	Einzellage
Kreide	

#### LAGERN & SERVIEREN

charakterreich	2025 bis 2034
mittlere Barriquenote	10 bis 12°C
finessenreich	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
körperreich	



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2022 (Rotwein 6%)  
Einzellage Les  
Vaudayants in Bouzy  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

18 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Januar 2025

##### Jahresproduktion

1.306 Flaschen

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

95/100