

REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE

VAUDAYANTS ROSÉ NO. 22 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
Waldbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Vanille
Kreide

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
finessenreich
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

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

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
18 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2025
1.306 Flaschen

95/100