GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT SAIGNÉE DE LA MONTAGNE



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Rote Johannisbeere Himbeere Rote Kirsche Pink Grapefruit Schwarzer Pfeffer Brioche Brioche Kreide

STIL

charakterreich feine Holznote energiegeladen leicht

TYP

Rosé im Holz ausgebaut für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge
Anbau
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 25 Monate Dosage 3 Gramm / Liter

BEWERTUNG

Degorgiert

einfach geniessen

90/100

August 2024