

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



## 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

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

## TYP

Rosé  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2021

### Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

25 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

August 2024

## BEWERTUNG

einfach genießen

90/100