

# 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

	<b>TYP</b>
Rote Kirsche	Rosé
Himbeere	im Holz ausgebaut
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Pink Grapefruit	für Fortgeschrittene
Brioche	zum Aperitif
Schwarzer Pfeffer	
Kreide	
Brioche	

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2021  
biologisch (EU Biosiegel)

##### Jahrgänge Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes Barriquefass  
kein Reservewein  
25 Monate  
3 Gramm / Liter  
August 2024

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

90/100