

# PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR COTEAUX CHAMPENOIS ROSÉ - ROSÉ DE RICEYS - LA SOURDE 2022



## GESCHMACK

<b>Süß</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  
Kirschkilör  
Veilchenblüte  
Weißer Pfeffer  
Lakritze  
Tabak

## STIL

finessenreich  
körperreich

## TYPO

Coteaux Champenois  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

2022

Weinberg La Sourde  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Jahrgänge Weinberg Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Edelstahltank  
673 Flaschen

### Biolog. Säureabbau Lagerung Jahresproduktion

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100