

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



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

Rote Kirsche
Himbeere
Kirschkilör
Veilchenblüte
Weißer Pfeffer
Lakritze
Tabak

STIL

finessenreich
körperreich

TYP

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

Jahrgänge

2022

Weinberg

Weinberg La Sourde
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Jahresproduktion

673 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100