

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

TYP

Coteaux Champenois
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
2022

Jahrgänge

Weinberg

Weinberg La Sourde
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank
673 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Dieser stille Rosé von Karine Prélat besteht aus Pinot Noir und lag 5 Tage auf der Maische. Durch diese sehr lange Zeit, erhält der Rosé einen Charakter, der durch seine Farbe, Intensität und zartem Tannin eher einem roten Pinot Noir, als Rosé ähnelt. Der Weinberg La Sourde, von dem die Trauben stammen, wurde bereits 1971 gepflanzt. Ein sehr geringer Ertrag und eine Grünlese sorgen für eine hohe Reife und aromatische Fülle der Trauben. Nach 10 Monaten auf der Hefe und einem Ausbau in Edelstahl wurde der Wein gefüllt.