

CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

VERZY ROUGE 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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Pinot Noir /
Spätburgunder
2022

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100