

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

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

Pinot Noir /
Spätburgunder
2022

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
500 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass
500 Flaschen

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100