

# SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT OLGA 2019



## 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

	<b>TYP</b>
Himbeere	Rosé
Erdbeere	ohne biolog. Säureabbau
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Grapefruit	für Fortgeschrittene
Brioche	zum Aperitif
Kreide	

## STIL

zugänglich
leicht

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

2019

Weinberge in Vrigny

Haut Valeur

Environnementale (HVE)

### Jahrgänge

### Weinberg

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von Schwefel

nicht durchgeführt

gebrauchtes

Barriquefass

kein Reservewein

66 Monate

2 Gramm / Liter

Juli 2025

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100