

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

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

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Jahresproduktion

500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100