

CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT BLANCHES TERRES



Alexandre, Yann, Champagne, Montagne de Reims

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

Grapefruit
Erdbeere
Rote Kirsche
Himbeere
Rose
Haselnuss
Brioche
Kalkstein

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (92%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (8%)
2013 (85%), 2012 und 2011
(15%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

15% Reserveweine

Dauer Hefelager

70 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2020

Jahresproduktion

2.550 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100

Winespectator

88/100

Eichelmann

4/5

Jancis Robinson

0/20