

# ALEXANDRE, YANN, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT BLANCHES TERRES



## GESCHMACK

<b>Süße</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>Hölzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Erdbeere  
Rote Kirsche  
Himbeere  
Rose  
Haselnuss  
Brioche  
Kalkstein

## STIL

leicht

## TYP

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

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

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

Reinzuchthefer  
durchgeführt  
Edelstahltank  
15% Reserveweine  
70 Monate  
6 Gramm / Liter  
Januar 2020  
2.550 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

88/100

### Winespectator

88/100

### Eichelmann

4/5

### Jancis Robinson

0/20