

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE LA GRANDE HOMÉE

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

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

Kirschkilör
Orangenschale
Kandierte Früchte
Rhabarber
Erdbeere
Himbeere
Kalkstein
Gebäck
Brioche

STIL

feine Holznote
milde Säure
körperreich

TYP

Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Weinberge mit Lehm
Kalk

Alter der Reben

1980 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2021

Jahresproduktion

1.500

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100

Eichelmann

4/5