

CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ



Gonet-Médeville, Champagne, Vallée de la Marne

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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2018 (80%) und 2017
Weinberge in Bisseuil
(20%), Mesnil-sur-Oger
(70%) und Ambonnay
(10%)

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

20% Reservewein

Reserveweine

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 91/100

Jancis Robinson 16/20

Eichelmann 3/5