

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ EXTRA BRUT A04



Gosset, Christian, 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
Waldbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Vanille
Kreide

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (18%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (82%)
2019
Weinberge in Aÿ und
Chouilly

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

kein Reservewein
30 Monate

Dosage

Degorgiert

3 Gramm / Liter
Januar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100