

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE - SIGNATURE



Drappier, Champagne, Côte des Bar

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
Rhabarber
Rote Kirsche
Kalkstein
Brioche

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 90/100

Winespectator 92/100

Eichelmann 4/5

Decanter 94/100