

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



Gamet, 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
Erdbeere
Waldbeere
Fenchel
Brioche
Haselnuss
Bleistift
Waldboden
Laub

STIL

zugänglich

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2019 (70%), 2018 (15%)
und Rotwein (15%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

30% Reserveweine

Dauer Hefelager

25 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100