

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE PINOT NOIR 2022



Brocard, Pierre, 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

Erdbeere
Himbeere
Schwarze Kirsche
Rauch
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Gewürznelke

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Einzellage La Martinée
mit Südausrichtung auf
Portland-Kalkböden

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

STIL