

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT RS 2021

BIO



Bourgeois Diaz, 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

Erdbeere
Himbeere
Kirschkilör
Kalkstein
Waldboden
Nasse Erde
Schwarzer Pfeffer
Biskuit

STIL

feine Holznote

TYP

Rosé
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2021

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

21 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

990 flaschen

BEWERTUNG

Eichelmann

4/5

einfach genießen

90/100