

BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT RS 2021 BIO



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
Biskuit
Schwarzer Pfeffer
Nasse Erde
Waldboden

STIL

feine Holznote

TYP

Rosé
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2021
Anbau biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Ausbau minimale Zugabe von
Schwefel
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