

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
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