

# COTEAUX CHAMPENOIS ROSÉ - ROSÉ DE RICEYS 2022



Prélat, Karine, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Himbeere  
Rote Johannisbeere  
Waldbeere  
Brioche  
Kalkstein  
Wacholderbeere  
Kreide

## TYP

Coteaux Champenois  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
2020

**Jahrgänge**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Lagerung**

**Jahresproduktion**

673 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

92/100