

CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIME BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) 2009

BIO



Couche, Vincent, 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

Himbeere
Waldbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Kalkstein
Wacholderbeere
Kreide

TYP

Rosé
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
körperreich

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (95%)
2009

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

132 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100