

# CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT CUVÉE ROSÉ



Hébrart, Marc, Champagne, Vallée de la Marne

## 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  
Brioche  
Bergbach (Mineralität)  
Vanille  
Getoastetes Brot  
Kreide

## TYP

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

zugänglich  
milde Säure  
finessenreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (56%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (44%)  
2019 (80%), 2018 bis 2016

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

20% aus 2018 bis 2016

### Dauer Hefelager

48 Monate

### Dosage

6 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2024

## BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100