

# CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT 2021



Leroy, Rémi, 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  
Kreide  
Brioche

## TYP

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## STIL

leicht

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (80%)  
2021

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden

### Alter der Reben

1995 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

keine Reserveweine

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2024

## BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100