

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT L'R DU TEMPS



Redon, Champagne, Montagne de Reims

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

Grapefruit
Erdbeere
Himbeere
Brioche
Hefe

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (67%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)
2020 (50%), 2019, 2018

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

50% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

3/5