



Rosé, Brut Nature

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920384003

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rehnuss mit Reduktion aus Rote-Beete-Miso und

Pflaumensaft mit Waldpilzen

(Wild)

Gegrilltes Presa vom Iberico mit gegrillten Grünem

Spargel

(Fleisch)

Marokkanische Tajine mit getrockneten Aprikosen
und Kichererbsen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.02.2024

Informationen zum Wein

Der Rosé Brut Nature ist ein sortenreiner Pinot Noir aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen in der Nähe von Urville auf jurassischen Kimmeridge-Kalkböden. Der Rosé wird nach dem Saignée-Verfahren hergestellt. Er wurde weder filtriert noch mit Dosage versetzt. Der Champagner enthält weniger als 40 mg/l Sulfite. Das Datum des Dégagements ist auf dem Flaschenboden eingraviert.

Farbe

tiefes Lachsrosa mit kupferfarbenen Reflexen, lebhaftes Mousseux

Nase

Der Champagner ist ein typischer Saignée mit einer Mischung aus Waldbeeren- und Sauerkirschfrucht und eher erdigen und steinigen Noten. Dazu kommen Anklänge von Raps und Kirschkernen.

Geschmack

Am Gaumen mischt sich die Frucht von Himbeeren, Pflaumen, Kirschen und roten Johannisbeeren mit Hefe, rauchig gemahlenem Stein und etwas Pfeffer. Der *Rosé Brut Nature* ist saftig und straff, mit einem guten Anteil an feinen Tanninen. Das macht ihn zum idealen Speisebegleiter.