

JAHRGANG

Beim 1995er-Jahrgang zeigt sich, welche erstklassigen Weine „klassische“ Wetterbedingungen in der Champagne hervorbringen. Er ist zugleich elegant und gut strukturiert, mit einer schönen Säure und einer wunderbaren Aromenvielfalt. Dank der Chardonnays der Côte des Blancs und des Pinot Noir auf Kreideböden präsentiert sich dieser Wein noch reifer und ausgeglichener bei gut integrierten Aromen.

Weinlese vom 25. September bis zum 9. Oktober 1995.

LATE RELEASE

Rosé 1995

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Leicht goldene, rosarote Robe.

Wunderbar sanfte, regelmäßige Efferveszenz.

Bukett mit Zesten von Zitrusfrüchten (Zitrone), in Alkohol eingelegten Früchten (Kirschen, Kirschwasser) sowie mit Noten von Kakaopulver, gerösteten Haselnüssen und Karamell aus gesalzener Butter. Nach Luftkontakt entfalten sich die ausdrucksstarken Reifearomen und der kreidige Charakter des Pinot Noir mit Noten von Pfingstrosen, Zedern und Waldboden.

Der Gaumen gibt sich weit, locker und frisch. Die überaus sanfte Efferveszenz wird von einer öligen, fast köstlichen Textur untermalt. Aufgehalten wird die Zeit hier durch ein natürliches Gleichgewicht, in dem zahlreiche Elemente verschmelzen, ohne den anderen die eigene Partitur aufzudrängen. Das Finale gibt sich lang und lebendig. Es verfügt über eine wunderbare Säure und erinnert mit seinen kreidigen, salinen Noten an eine frische Meeresbrise.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT:

Unsere Weinberge „La Rivière“

REBSORTEN:

51 % Pinot Noir
49 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 9 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 4 %

DOSAGE: 8 g/l

VERKAUF AB: 2024

DEGORGIERDATUM:

16.11.2006

Dieser Rosé ist das Ergebnis einer langen und sanften Infusion, welche es uns ermöglicht, die Saftigkeit und Reife der Beeren zu extrahieren und gleichzeitig ihre immense salzige Frische zu bewahren. Zu den mazerierten Pinots Noirs wird der Saft der Chardonnay-Trauben gegeben, so dass es zu einer gemeinsamen Fermentierung und perfekten Integration kommt.