

LATE RELEASE

Rosé 1998

JAHRGANG

Dieses außergewöhnlich warme Jahr sorgte für großzügige, gut ausgereifte, süße Beeren mit einer wunderbaren Aromenpalette an fruchtigen Noten. Der Rosé fand in diesem Jahr zu seiner Perfektion. Er zeigt sich von seiner saftigen, intensiven, weinreichen, knackigen Seite: fast tanninhaltig, würzig und frisch.

Weinlese vom 17. September bis zum 3. Oktober 1998.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strahlende, kräftige rosa Farbe.

Dynamische, intensive Efferveszenz.

Das erlesene, wunderbar duftende Bukett mit Noten von frischen roten säuerlichen Früchten in Alkohol (Kirschen, schwarze Johannisbeeren), k Reidigen Aromen und Noten von gerösteten Mandeln aus der Autolyse erinnert an weißen Champagner.

Am Gaumen heiter, weinreich und voller Charakter. Die Textur gibt sich schmeichelnd, sanft, ja gar beruhigend. Dieser Rosé-Champagner offenbart sich sofort und rückhaltlos. Er ist zugleich sanft, sinnlich und köstlich. Das frische, leichte Finale sorgt mit leicht bitteren, reifen Tanninen für Rückgrat und verlängert das Geschmackserlebnis.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT:

Unsere Weinberge „La Rivière“

REBSORTEN:

64 % Pinot Noir
36 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 6 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 7 %

DOSAGE: 8 g/l

VERKAUF AB: 2024

DEGORGIERDATUM:

19.11.2009

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.