

## LATE RELEASE

*Rosé 1999*

### JAHRGANG

Ein Jahr mit viel Wind und Gewittern. Auf eine sehr frühe Vegetationsperiode folgte ein sonniger, trockener Sommer, dem auch das recht regenreiche Wetter während der Weinlese nichts mehr anhaben konnte. Der 1999er Jahrgang hat kraftvolle, konzentrierte, großzügige, verführerische und schmackhafte Weine mit einem frischen Auftakt und zartschmelzenden Aromen von Früchten und milden Gewürzen hervorgebracht.

Weinlese vom 15. September bis zum 1. Oktober 1999.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kräftige, strahlende rosarote Farbe.

Feine, homogene Efferveszenz.

Warmes, komplexes Bukett mit Noten von reifen, konzentrierten dunklen Früchten (schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren). Der Pinot Noir verleiht dem Wein seine charakteristischen, eleganten Noten von frischen roten Früchten und Päonien. Hinzu kommen köstliche Nuancen von Holz und Schokolade.

Am Gaumen rund und cremig mit konzentrierten Noten von gebratenen Früchten. Großzügiger, weinreicher und fülliger Auftritt, frisch, ausgewogen und leicht. Schwere liegt diesem Champagner fern. Sein köstlicher Charakter verstärkt sich in der Mitte des Gaumens durch einen erhöhten Anteil an in Eichenfässern ausgebautem Wein. Feinkörnig, schmackhaft mit einer wunderbaren phenolischen Reife. Weder rau noch bitter. Am Gaumen frisch und lang. Würziges, lange anhaltendes Finale (Kakaopulver) mit leichten Röstaromen. Ein wirklich großer, köstlicher, strukturierter Rosé.



### WEINBEREITUNG

**HERKUNFT:**

Unsere Weinberge „La Rivière“

**REBSORTEN:**

53 % Pinot Noir  
47 % Chardonnay

**ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS:** 26 %

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** 5 %

**DOSAGE:** 8 g/l

**VERKAUF AB:** 2024

**DEGORGIERDATUM:**

24.11.2010

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.