



BRUT ROSÉ

Ein Rosé aus einer idealen Cuvée, zugleich harmonisch und erfrischend, mit einem beeindruckenden (aber nicht aufdringlichen) Duft. In Blindverkostungen ist er unverkennbar ein Rosé mit allen typischen Merkmalen. Ein natürlicher Geschmack, zwischen Schlichtheit und Eleganz.



Rebsorten & Herkunft

-  Pinot Noir - 45%
-  Pinot Meunier - 45%
-  Chardonnay - 10%

Herkunft: Rund zwanzig Dörfer, die über das gesamte AOC-Champagne-Gebiet verteilt sind.

Fermentationen & Reifung

- Weißmischung (90%) - In Edelstahltanks
 - Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung
- AOC Champagner Rotwein (10%)
 - Gärungen in Edelstahltanks
 - Teilweise ein Jahr in Eichenfässern gereift
- + Mindestens 3 Jahre Flaschenreifung auf der Hefe
- + mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Bruttodosierung : 8 g/L

Aus einem Likör, der aus demselben Wein und Rübenzucker hergestellt wird

Eine Rosé-Mischung

Der Brut Rosé ist ein sogenannter Rosé-Blend. Dies ist eines der beiden in der Champagne zugelassenen Verfahren zur Herstellung eines rosafarbenen Weins; das zweite ist die Teilmazeration, die sogenannte „Saignée“. Beim Blendverfahren wird einer Weißweinbasis ein kleiner Anteil Rotwein (oder Roséwein) hinzugefügt.

Rotweine

10 % der Cuvée. Hergestellt aus Pinot Noir und Meunier aus Trigny, Chigny-les-Roses (Montagne de Reims) und Neuville-sur-Seine (Côte des Bar). Teilweise ein Jahr in Eichenfässern gereift.

Weißweine machen 90 % der Cuvée aus. Es handelt sich um eine Mischung aus Jahrgangswinen und Reservewinen (ca. 25 %), ähnlich der... eine, die in unserer Brut-Tradition zu finden ist.

Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 6 bis 8 °C (43 bis 46 °F)

Farbe: Leuchtendes Lachsrosa.

Nase: Frische rote Beeren (Erdbeere, Himbeere); Noten von Grapefruit und Orangenschale; Hauch von Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Safran, Kurkuma).

Frischer und belebender **Geschmack**. Noten von roten Beeren, Struktur und Kraft. Ausgewogener und frischer Abgang.

Feinschmecker-Kombinationen

Als Getränk an einem Sommerabend: Marokkanische Lamm-Tajine; Erdbeertorte mit Mürbeteig.

Abfülldaten

Abfüllzeitraum: März oder Juni
Behälterarten: Flaschen, Magnumflaschen
Erster Verschluss: Kronkorken

Versand & Lagerung

Letzter Korken (nach dem Degorgieren):
Klassischer Korken
Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 2 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

Auszeichnungen

James Suckling 2025, 90 Punkte
DECANTER World Wine Awards 2023, 90 Punkte
Japan Women's Wine Award 2021, OR/Gold

