

## JAHRGANG

Das Wetter war 2016 ausgesprochen wechselhaft: Der Frühling ließ auf sich warten und gab sich frisch und regnerisch, der Sommer wiederum zeigte sich von seiner trockenen, überaus warmen Seite, welche Ende August mit einer Hitzeperiode besonders ausgeprägt war. Zur Zeit der Weinlese war das Wetter trocken und sonnig. Das Ergebnis: herrlich reife Trauben. Das heiße, trockene Wetter und der viele Sonnenschein kamen den Trauben des Pinot Noir sehr zugute. Sie überzeugen durch einen sehr fruchtigen, intensiven Geschmack und eine samtweiche Textur. Der Chardonnay steht ihm in nichts nach, wobei er sich klassischer, ziseliertes und saliner präsentiert.

Weinlese vom 15. September bis zum 1. Oktober 2016.

*Ein tiefer, fruchtiger Rosé,  
intensiv schmeckend  
und ausgereift. Das Ergebnis  
eines trockenen, kontinentalen,  
sonnenverwöhnten Sommers!*

## ROSÉ 2016

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Lachsrosa mit glänzenden roten Reflexen. Sehr intensive Farbe.

Feine, erlesene, dynamische Efferveszenz.

Ein sommerlich-frisches, wunderbar intensives Bukett mit Noten von reifen, saftigen gelben Früchten (Weinbergpflirsichen), roten, leicht säuerlichen Beeren (Johannisbeeren) sowie von Zitrusfrüchten (Blutorangen). Nach Luftkontakt auch Noten von Aprikosen aus dem Roussillon, die an Konfitüre erinnern.

Der Auftakt am Gaumen gibt sich schmeichelnd, saftig und konzentriert. Eine saline, kalkige Frische folgt sofort und sorgt für eine erlesene Geschmeidigkeit. Die Aromen erinnern an reifes, knackiges Obst (Weinbergpflirsiche, Nektarinen) und an Zitrusfrüchte (Zitronen), welche dem Wein einen zitronigen, leicht bitteren Geschmack verleihen. Die sanfte, zarte Efferveszenz ist perfekt mit einer samtweichen Textur verschmolzen. Das überaus schmackhafte, herrlich lange Finale mutet fast etwas salzig an und spiegelt auf wunderbare Weise die kalkreichen, trockenen Böden, aus denen dieser Champagner hervorgegangen ist, mit einem Hauch von Tanninen und Bitterstoffen.



## WEINBEREITUNG

**HERKUNFT:** Weinbaugebiet „Rivière“  
(Vallée de la Marne)

**CRU-WEINE:** Cumières, Chouilly

**REBSORTEN:**  
62 % Pinot Noir  
38 % Chardonnay

**WEINE IN EICHENFÄSSERN:** 21 %

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** 4 %

**DOSAGE:** 8 g/l

Dieser Rosé ist das Ergebnis einer langen und sanften Infusion, welche es uns ermöglicht, den saftigen und reifen Aspekt 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 Fermentation und einer perfekten Integration kommt.