

ROSÉ 2017

JAHRGANG

Ein Jahr, das für die Weingärten viele Gefahren bereithielt: einen außergewöhnlich warmen, trockenen Winter und ein ebensolches Frühjahr mit starkem Frost zwischen dem 17. und dem 29. April. Insgesamt kam es in 12 Nächten zu Temperaturen unter null Grad! Es folgte ein feuchter, mäßig warmer Sommer, der Ende August mit seinem feuchtwarmen Wetter schon fast tropische Bedingungen aufwies, so dass bei den Pinots Noirs und den Meuniers während der Reifeperiode Grauschimmelfäule auftrat. Die Weinlese musste äußerst schnell vonstattengehen, die Trauben besonders sorgfältig ausgewählt werden.

Die Weichheit und Frische dieses Rosé 2017 sind das Ergebnis einer Infusion, mit welcher das Beste aus den Pinot-Noir-Trauben aus Cumières extrahiert wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Ein wunderschönes Rosa mit leicht kupferfarbenen Reflexen.

Feine, homogene Efferveszenz.

Das Bukett entfaltet sofort Noten von Waldbeeren (Erdbeeren und Himbeeren) und Zitrusfrüchten (Blutorange). Einige säuerliche, pudrige Noten erinnern an Blütenblätter (Macarons mit Rosencreme). Nach Luftkontakt werden die Noten von Zitrusfrüchten von jodhaltigeren sowie schokoladigen Nuancen verdrängt, die einen Hauch harziger Würze (Zedern) aufweisen.

Am Gaumen gibt sich der Wein überaus schmackhaft, schmeichelnd und elegant. Die samtweiche Textur überlässt zarten, würzigen Noten ihren Platz. Fruchttige Gaumenmitte, die fast an Likör erinnert und durch frische, jodhaltige Noten energievoll wirkt. Im Finale gesellen sich verführerische Noten von Schokolade zur Frische des Kalkgesteins und sorgen für einen langen, reinen, salinen Eindruck.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT:

Unsere Weinberge „La Rivière“

LAGEN: Cumières, Chouilly

REBSORTEN:

60 % Pinot Noir
40 % Chardonnay

WEINE IN EICHENFÄSSERN: 29 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 24 %

DOSAGE: 8 g/l

WEINLESE:

Die Weinlese fand vom 31. August bis zum 9. September statt.

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.