

Rosé de Saignée Extra Brut

Rosé de Saignée-Champagner sind eine Besonderheit unter den Champagnern. Während das Gros der Rosés in der Region durch einen Verschnitt von weißen Grundweinen mit kleinen Mengen an rot gekeltern Trauben erzeugt werden, geht man beim Saignée-Verfahren ganz anders vor. Bei diesem Rosé de Saignée hat Leclerc Briant 100 % Pinot Noir-Trauben zwei Tage auf den Schalen mazerieren lassen und danach den Saft behutsam abgezogen. Das Ergebnis ist ein deutlich farbtieferer und gerbstoffbetonter Grundwein, dessen Charakter auch bei der folgenden zweiten Gärung und dem mehrjährigen Lager auf der Hefe erhalten bleibt. In der ersten Nase Walderdbeeren, Rote Johannisbeeren und Schwarzkirschen. Dazu kommen würzige Noten von Süßholz, geriebenen Nüssen und Mandeln. Am Gaumen wirklich Extra Brut und dennoch mit viel Cremigkeit und üppiger Frucht. Auch durch die dezent spürbaren Gerbstoffe sehr wenig. Ein sehr guter Speisebegleiter zu eher herbstlicher oder winterlicher Küche.

93/100 Punkte Falstaff

| | |
|--------------|--------------------------|
| Erzeuger: | Champagne Leclerc Briant |
| Anbaugebiet: | Champagne |
| Rebsorte: | Pinot Noir |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 3-4 Jahre |
| Weinart: | Sekt |
| Land: | Frankreich |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | extra brut |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Rehschnitzel, Pilzragout |
| Artikel-Nr. | 19567 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 0 |
| Gesamtsäure (g/l) | 7,4 |
| Restzucker (g/l) | 3,5 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 9 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,4 |
| Weinstil | ausgewogen |

