

Champagne Guilleminot Brût Rosé

Aube – Frankreich

Erzeuger

Champagne Guilleminot ist ein Produzent mit grosser Handwerkskunst, bekannt als Récoltant-Manipulant, der sich im Wachstum befindet und seine Weine selber abfüllt. Ausnahmslos Top Produkte mit grossem Charakter und Individualität.

Champagne Guilleminot ist ein Familienunternehmen. Corinne, Carine und Patrice Guilleminot repräsentieren die vierte Generation mit ihren Eltern Michel und Colette Guilleminot. Die Reben von Champagne Guilleminot befinden sich in der Champagne südlichsten Departement, der Aube. Hier wird viel von Champagners kräftigem, fruchtigem Pinot Noir angebaut und in der Tat ist es diese Sorte, die Guilleminot Champagner seine unverwechselbare Wirkung verleiht - lebendig, fruchtig und stilvoll.

Die Trauben werden von Hand gepflückt und in ihrem eigenen Kellern vinifiziert. Die malolaktische Gärung wird absichtlich nicht unternommen, um alle die natürlichen Bestandteile des Weines aufrecht zu erhalten.

Beschreibung

Rosa Farbe, feine Perlage. Fruchtig, leichte Erdbeeraromen, grosszügig. Aromen von roten Früchten, sehr süffig und dabei eine schöne Frische bewahrend und ein langer Abgang.

Rebsorten

100% Pinot Noir; 83% Wein aus der Ernte 2018 bis 2019 und 17% Rotwein (Pinot Noir) aus den Ernten 2018

Reifung

Handlese, mechanische Pressen mit geringem Druck. Alkoholische Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks, keine BSA. 2-jährige Reifung auf dem Gärungshefeboden.

Dosage

11g/l; mindestens 6 Monate zwischen Degorgieren und Verkauf.



Alkoholgehalt:	12% Vol.
Artikelnummer:	10003.NVNV
6 Flaschen à 75cl/ Karton	
EAN/Flasche:	****
EAN/Karton:	****