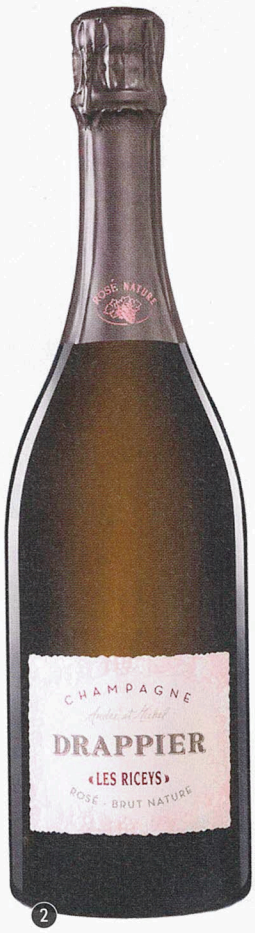
DIE BESTEN CHAMPAGNER BRUT ROSÉ NON-VINTAGE

Die oft rotfruchtigen Rosé-Champagner erfreuen sich seit Jahren großer Beliebtheit. Der Export beträgt ca. zehn Prozent der Gesamtproduktion. Bei der Herstellung werden verschiedene Verfahren verwendet. Die hellen, meist lachsfarbenen Champagner entstehen dabei durch die Vermählung von weißem und rotem Grundwein vor der zweiten Vergärung. Bei den dunkleren, etwas ins helle Rubinrot gehenden Champagnern wird die Saignée-Methode angewandt. Die Farbe geben die roten Trauben durch kurze Maischestandzeiten ab. Sie sind in der Regel kräftiger im Geschmack und eignen sich hervorragend als Speisebegleiter.

1



2

3

95
1. PLATZ

1 Rosé Réserve Brut NV
Champagne Charles Heidsieck
Reims, Champagne
Mittleres Lachsrosa, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Zart rauchig-tabakig unterlegte feine rote Beerenfrucht, aber auch gelbe Tropenfrucht, kandierte Orangenzesten, mineralischer Touch. Komplex, saftig, eingelegte Kirschen, dezente Fruchtsüße, feines Säuregerüst, gute Länge, ein komplexer Speisebegleiter mit salzigem Nachhall, einer der besten Non-Vintage-Rosés am Markt. (Eingekellert 2013, Deg. 2019)
Morandell International, Vinorama Weinversand, €€€€

94
2. PLATZ

2 Champagne Drappier »Les Riceys« Brut Nature Rosé NV
Champagne Drappier
Urville, Champagne
Zuerst ein Hauch von Erdbeer-Zitronen-Sorbet, dann Walderdbeere, dann Eisenoxid, dann weißer Trüffel und Unterholz: Ja, das kann nur Pinot Noir sein. Luft und Temperatur kleiden das Eisenoxid dann in cremigen, floralen Charme. Der Körper ist rund und texturiert und schwingt mit der gleichen, eindringlichen Trüffeltiefe. Dieser Wein ist tiefgründig, authentisch und vor allem rein. Eine Vermählung von Burgunder und Champagner, leidenschaftlich, ursprünglich und deshalb absolut überzeugend.
champagne-drappier.com, €€€

94
3. PLATZ

3 Rosé Terroirs »mag 14« Extra Brut NV
Champagne A. R. Lenoble
Damery, Champagne
Helles Kupferrot, Orangereflexe. Feines Bukett, frischer Hefezopf mit fruchtigen Aromen von Weinbergpfirsich und Schlehe, mit Luft zarte Tabakwürze und Rauch. Feines Perlenspiel. Stoffig, zupackend am Gaumen mit griffiger Säure, angenehme Gerbstoffe, kalkig-mineralisch geprägt. Vollmundig ausklingend mit charaktervoller Tiefe. Toller Speisebegleiter.
champagne-arlenoble.com, €€€

LEGENDE

95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut
85–87	empfehlenswert