

 **Jeunaux-Robin**

*"Éclats Rosé" Édition Speciale*  
*Extra Brut 2019/2020*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380534

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 4 g/l

# Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Mediterrane Gemüsepfanne mit geschmorten**

**Kirschen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rotbarbe vom Grill mit Couscous und Cranberry**

(Fisch)

**Gegrillte Portobello-Pilze mit Nuss-Kräuter-Gröstl**

(Gemüse & Vegetarisch)



# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.04.2024

## Info:

Der Eclats Rosé Edition Speciale basiert auf 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir sowie 10% Chardonnay. Ergänzt wird sie mit 15% Rotwein aus Pinot Meunier von der Côteau Champenois aus dem Jahrgang 2020.

Diese Abfüllung setzt sich aus jeweils 50% 2019 und 2020 zusammen und wurden im Oktober 2023 bei 4,5g/l Dosage degorgiert. Das entspricht 30 Monaten Hefelager.

Die Reben stehen auf einem Gemisch aus Lehm und Kalk sowie dem dort typischen harten Mühlenstein und etwas Feuerstein.

Der Ausbau erfolgte zu  $\frac{1}{4}$  in mindestens 5 Jahre gebrauchten Holzfässern,  $\frac{3}{4}$  im Stahltank. Ein biologischer Säureabbau wurde nicht angestrebt.

## Farbe:

Leuchtendes Granatapfelrot mit zahlreichen hellen und orangenen Reflexen, sehr aktive Perlage mittlerer Größe

## Nase:

Die Nase verbindet reichlich beerige und rote Frucht mit einer holzigen Würze und viel kühlen Akzenten. Himbeere, rote Johannisbeere, aber auch Sauerkirsche und ein Hauch Erdbeere finden sich in der Nase wieder. Etwas Cranberry sowie auch Granatapfel kommen intensiv nach ein paar Augenblicken zur Geltung und ergänzen dies auf eine besondere Art.

Zarte Anklänge von kaltem Rauch sowie Eichenholz sind nur dezent und mit Geduld und Feinsinn zu erkennen. Diese fragile Aromatik verleiht ihm aber eine weitere Dimension und mystische Züge. Etwas Rooibos sowie roter Früchtetee vertiefen diese Eindrücke noch spürbar. Im Hintergrund sind vegetabile Nuancen von Fenchel sowie eine Kräuternote von Estragon und Salbei zu erkennen. Im späteren Verlauf kommen auch Abrieb von Zitrone und Limone sowie etwas Gischt zum Vorschein.

## Gaumen:

Am Gaumen knüpft er nahtlos an diese Eindrücke an. Die Frucht ist sehr präsent, aber wohl dosiert und im Zaum gehalten. Gerade die zitrischen Akzente sorgen spürbar dafür, dass die Beerenaromen nicht überbordend wirken. Die Assoziationen an Früchtetee und Rooibos sind hier enorm essenziell für die Tiefe und Wirkung seines Mundgefühls. Dies erdet ihn enorm und hebt seien erdige, markante Seite hervor. Immer wieder setzen die Säurespitzen gustatorisch als auch die Kräuteraromen sensorisch erfrischende Akzente.