

Erzeuger/Name	Beschreibung	Bewertung
<b>Pertois-Moriset Ros&amp;Blanc Extra-Brut Grand Cru</b>	92% Chardonnay von der Côte des Blancs, 8% Pinot Noir aus Bouzy, 3 Gramm Dosage; eindringlich, konzentriert, kraftvoll, puristisch, Struktur, Fülle, Grip	92/100
<b>Philippe Glavier Idylle Céleste Rosé Grand Cru</b>	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir, Basis 2015; füllig, komplex, harmonisch, reife Frucht, gute Struktur und Intensität, Frische und Biss	91/100
<b>Soutiran Rosé de Saignée Brut Grand Cru</b>	von alten Pinot Noir-Reben in Ambonnay und Bouzy, 2008, Rosé de Saignée; intensive Frucht, Frische; geradlinig, lebendig, Struktur, reintonig, mineralisch	91/100
<b>Franck Bonville Rosé Brut Grand Cru</b>	90% Chardonnay aus Avize, 10% Pinot Noir aus Ambonnay, 2017/2016; intensiv, feine Frische; füllig, harmonisch, feine Süße und Frucht, Frische und Grip	90/100
<b>De Saint Gall le Rosé Brut Premier Cru</b>	90% Chardonnay, 15% Pinot Noir; Dosage 8g; würzig, intensiv, etwas Brotkruste und Brioche; harmonisch, kraftvoll, elegant, fein gereift, aber mit Frische und Biss	90/100
<b>Pierre Paillard Les Terres Roses XVI Extra-Brut Bouzy Grand Cru</b>	zwei Drittel Chardonnay, ein Drittel Pinot Noir, Basis 2016, Dosage 1,8g; intensiv, viel Frucht, dominant; reintonig, harmonisch, sehr präzise und geradlinig	90/100
<b>Alfred Gratien Rosé Brut</b>	je etwa zur Hälfte Chardonnay und Pinot Noir und Meunier; rauchige Noten, rote Früchte, präzise, kraftvoll, zupackend, feine Frucht und Säure	90/100
<b>Veuve Fourny Rosé Brut Vertus Premier Cru</b>	Chardonnay und Pinot Noir, 30% Reserveweine, Dosage 6g; viel Frucht, Intensität, Waldbeeren; kraftvoll, reintonig, strukturiert und zupackend, leicht mineralisch	91/100
<b>A.R. Lenoble Rosé Terroirs Brut</b>	92% Chardonnay, 8% Pinot Noir, Basis 2013, 35% Reserveweine, Dosage 4g; intensiv, dominant, rote Früchte; Frische, Struktur, Intensität, lang, nachhaltig	91/100
<b>Coessens Rosé Brut</b>	100% Pinot Noir aus Ville-sur-Arce; intensiv, fruchtig, Himbeeren, rote Früchte, dominant; kraftvoll, eindringlich, viel Frucht auch im Mund, etwas Cassis	90/100
<b>Bruno Paillard Rosé Première Cuvée Extra-Brut</b>	85% Pinot Noir, 15% Chardonnay; feine Frucht, rauchige Noten, rote und weiße Früchte; harmonisch, elegant, strukturiert und zupackend	91/100
<b>Gosset Grand Rosé Brut</b>	Chardonnay und Pinot Noir; reife Frucht, feine rauchige Noten, wunderbar intensiv; frisch, harmonisch, kraftvoll, fruchtig und angriffslustig, elegant und komplex	90/100
<b>Veuve Clicquot Rosé Brut</b>	Basis: Brut, 10% Rotwein; Dosage 10g; frisch, intensive Frucht, rote Früchte, Himbeeren, Kirschen; harmonisch, elegant, feine Frische und gute Struktur	90/100
<b>Charles Heidsieck Rosé Réserve Brut Mise en Crayères 2013</b>	Basis 2012, 5-6% Rotwein aus Les Riceys; feine rauchige Noten, Brioche, Frische und Reife zugleich; harmonisch, komplex, feine Süße, viel Frische und Grip	93/100
<b>Bollinger Rosé Brut</b>	62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier, 5-6% Rotwein, Dosage 7-8g; feine Frische, rauchig, weiße und rote Früchte; elegant, harmonisch, feine Süße, Länge	91/100
<b>De Saint Gall le Rosé Brut Grand Cru</b>	100% Pinot Noir aus Ambonnay, 2015, Dosage 8g; feine Reife, rauchige Noten, Brioche; komplex, harmonisch, frisch, strukturiert, sehr lang	91/100
<b>Veuve Fourny Rosé Vinothèque MV 14 Extra Brut Vertus Premier Cru</b>	Chardonnay und Pinot Noir, hauptsächlich 2014, Dosage 3g; intensive Frucht, dominant; harmonisch, komplex, zupackend, nachhaltig, jugendlich	93/100
<b>Veuve Fourny Les Monts de Vertus Rosé Extra Brut Vertus Premier Cru</b>	Pinot Noir aus Vertus, Dosage 3g; viel Frucht und Intensität, rote Beeren; kraftvoll, kompakt, intensive Frucht, jugendlich	91/100
<b>Ruinart Brut Rosé</b>	55 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay, Dosage 9g; gute Konzentration, intensiv rote Früchte; harmonisch, kraftvoll, stoffig, fruchtbetont, Frische und Biss	90/100
<b>Lelarge-Pugeot Saignée de Meunier Brut Nature Rosé de Saignée Vrgny Premier Cru</b>	Meunier von 50 Jahre alten Reben in Vrgny, 2014, 30 Stunden Mazeration, keine Dosage; intensiv, rauchig, dominant; reintonig, kraftvoll, kompakt	90/100
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut</b>	100% Pinot Noir; Klassiker, erstmals 1968 erzeugt; intensive Frucht, füllig, kraftvoll, gute Substanz und Struktur, viel Frucht, Frische, Eleganz, dezente Tannine	91/100
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Grand Vintage Brut 2012</b>	42% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 23% Meunier, Dosage 5g; würzig, leicht rauchig, intensiv; geschmeidig, harmonisch, recht süß; bestens zu Käse	90/100
<b>Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé Brut Millésimé 2007</b>	65% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 8% Rotwein; konzentriert, intensiv, einige rote Früchte, Brioche; komplex, intensiv, harmonisch, strukturiert, sehr lang	90/100
<b>Agrapart Rosé Brut Premier Cru</b>	93% Chardonnay, 7% Pinot Noir, 50% Reserveweine, degorgiert 2012 (!); reife Frucht, feine Frische, rote Früchte, rauchig, harmonisch, dicht, kraftvoll, nachhaltig	94/100
<b>Gosset Célèbris Rosé Extra-Brut Millésimé 2007</b>	59% Chardonnay, 41% Pinot Noir; gute Konzentration und Intensität, leicht rauchige Noten; kraftvoll, kompakt, harmonisch, gute Substanz, feine Süße	92/100
<b>Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé Brut Millésimé 2006</b>	100% Pinot Noir; viel Intensität, viel Frucht; deutliche Süße, Frische und Biss, dominante Frucht, Tannine; Empfehlung: anstelle von Rotwein!	91/100
<b>Pommery Cuvée Louise Rosé Brut Millésimé 2004</b>	Chardonnay und Pinot Noir; klare Reife, einige rauchige Noten; geschmeidig, harmonisch ausgereift, gute Länge; Empfehlung: fein zu Käse	92/100