



Champagne Brut Grand Rosé

Gosset

Ein Rosé der Extraklasse

Beschreibung:

Lachrosa, Duft nach Erdbeere, sehr stoffig und aromenreich am Gaumen, mit reifer Säure, wieder ganz viel Erdbeere und schöner Textur bis ins lange Finale. Ein Rosé-Champagner mit „Wumms“!

Aromenprofil:

Feiner Lachston mit leicht rubinroten Schimmer. Betörendes Bouquet mit frischen Erdbeeren, eingekochten Früchten und feiner Würze. Am Gaumen vollmundig und kraftvoll, viel satte Frucht roter Waldbeeren und anderer Früchte, vollmundig und lang am Gaumen bleibend.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 58% Chardonnay, 42% Pinot Noir

Artikelnummer: 09896--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Rosé

Gosset

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Wine Spectator 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	58% Chardonnay, 42% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.