



## Champagne Le Rosé Brut

Lanson

Rosé Erfahrung seit über 60 Jahren

### **Beschreibung:**

Mehr als 60 Jahre Erfahrung besitzt Lanson in der Herstellung von Rosé-Champagner. Charakteristisch für den Stil des Hauses sind Lebendigkeit und Frische, die daraus resultieren, dass die meisten Weine keine malolaktische Gärung absolvieren. Ein kleiner Anteil Rotwein verleiht die noble lachsrosa Farbe, exquisite Grundweine aus vielen verschiedenen Crus und ein hoher Anteil Reserveweine sorgen für finessenreiche Fruchtigkeit, während vier Jahre Kellerreife die elegante Perlage entstehen lassen.

### **Aromenprofil:**

Klares, leuchtendes Lachsrosé, feine Perlage. Im Bouquet mit Rosenduft, Gewürzen sowie delikater Note von roten Beerenfrüchten. Trinkt sich saftig, mundfüllend, mit zugleich Präzision und animierender Frische bis ins Finale.

### **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

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 11202--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Le Rosé Brut

Lanson

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.