



Champagne Brut Rosé

Duval-Leroy

Roségenuss mit garantiertem Spaßfaktor

Beschreibung:

Ein verführerischer Rosé-Champagner aus Pinot Noir und Chardonnay, kunstvoll komponiert von Carol Duval-Leroy. Mit äußerst vielschichtiger Aromatik, zarter Perlage und kristalliner Eleganz - wenig im Charakter und wunderbar ausgewogen zwischen Frucht und Frische dank der perfekt eingebundenen Säure.

Aromenprofil:

Feinstes, elegantes Pink. Im Duft subtile Aromen roter Beerenfrüchte, Rosenblüten und einer dezenten, rauchigen Würze. Am Gaumen vollmundig, saftig, voll auf der Frucht, harmonische Säure, viel Beerenaromen - Trinkvergnügen und Verführung pur, setzt sich bis in das lange Finale fort.

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: 15 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 11206--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Duval-Leroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate imahltank
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.