



Champagne Royale Réserve Rosé Brut

Philipponnat

Traumhafter Rosé

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Rosé-Champagner stammen ausschließlich aus Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Nach drei Jahren Reifung auf der Hefe zeichnet er sich durch ein zartes Bouquet mit komplexen, fruchtigen Aromen und einen frischen, eleganten Geschmack aus. Etwa ein Viertel der Grundweine wird im Holzfass ausgebaut, was dieser Cuvée große Komplexität verleiht. Toller Aperitif, aber auch zu Speisen wie Kalbfleisch, Lamm oder Schinken ein hervorragender Begleiter.

Aromenprofil:

Feinstes Rosé mit kleinen, feinen Bubbles im Glas. Viel Beerenfrucht, Kirschen, Erdbeeren sowie eine Spur Zitrus und Grapefruit dominieren. Am Gaumen elegant und klar strukturiert, vollmundig und offen. Die Säure ist harmonisch eingebettet, die Frucht rundum im Fokus. Zeigt auch eine gute Länge und Persistenz am Gaumen.

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: 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Meunier

Artikelnummer: 11254--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Royale Réserve Rosé Brut

Philipponnat

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 93/100
Rebsorte(n):	75% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Meunier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
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.