Sparkling Rosé Brut

England PDO, Nyetimber

Rosé Schaumwein aus England

Beschreibung:
Schaumwein aus England ? Was anfangs noch verblüffen kann, begeistert ab dem ersten Schluck. Englischer Schaumwein kommt stilistisch sehr nah an Champagner heran. Grund dafür ist zum einen der Klimawandel, der Weinbau in England begünstigt und zum anderen die Verwandtheit der Böden, die an beiden Orten von Kreide geprägt sind.
Hier haben wir einen Rosé Schaumwein, der sich je nach dominierendem Jahrgang aus 45 % bis 75 % Chardonnay und 25 % bis 55 % Pinot Noir (Spätburgunder) zusammensetzt. Diese Cuvée wurde mit 9 g/L Restzucker auf den Markt gebracht und hat 10 % Reserveweine, also Weine aus älteren Jahrgängen. Ein starker Vertreter englischen Schaumweins, der eindrucksvoll zeigt, dass die Champagne längst nicht mehr die einzige Region für wirklich große Schaumweine auf der Welt ist.
Aromenprofil:
Feines, edles Lachrosé, im Duft viel frische rote Beerenfrucht, orientalische Gewürze, dezente Noten von Anis und Lavendel. Im Mund cremig-weich und herrlich mundfüllend. Runde, saftige und frische Textur mit satter Frucht roter Johannisbeeren und Kirschen mit frisch getoastetem Brioche. Seidig-elegantes und eindringliches Finish.
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:	Vereinigtes Königreich
Produzent:	Nyetimber
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Artikelnummer:	11303--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sparkling Rosé Brut

England PDO
Nyetimber

Herkunft:	Vereinigtes Königreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch