



Champagne Brut Rosé Ancestral

Gilles Mansard

Toll als Aperitif oder Essenbegleiter

Beschreibung:

65% Chardonnay, 23% Pinot Noir und Pinot Meunier – davon 12% vinifiziert als Stillwein aus den ältesten Rebbergen, die 1921 gepflanzt wurden.

Aromenprofil:

Kräftiges Lachsrosé mit Granat, feine Perlage im Glas. Herrlicher Duft mit einer Auswahl von roten Beeren, Gewürzen und floralen Aromen. Am Gaumen leicht und finessenreich angelegt, attraktive Frucht, vor allen Dingen roten Johannisbeeren und Erdbeeren. Schöne Frische und Animation bis in den Abgang.

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: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 65% Chardonnay, 23% Pinot Noir, 12% Pinot Meunier

Artikelnummer: 11652--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Ancestral

Gilles Mansard

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	65% Chardonnay, 23% Pinot Noir, 12% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
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.