



Champagne Blanc de Blancs Brut

Barons de Rothschild

Limitiert und begehrt!

Beschreibung:

Mit einem Paukenschlag schlossen sich im Jahre 2005 die verschiedenen Zweige der Rothschilds zusammen, um gemeinsam eigenen Rothschild-Champagner zu kreieren. Vier Jahre später dann kam der erste Champagner mit dem edlen Familienwappen der Rothschilds auf den Markt und war sofort ein Erfolg. Die Trauben für ihre Champagner stammen ausschließlich aus Grand Cru oder Premier Cru Lagen. Die Dosage ist bei allen moderat, weil man die Herkunft und das Terroir möglichst nicht verfälschen möchte. Ihre Champagne sind auf den feinsten Weinkarten der Welt zu finden und limitiert, da die Mengen sehr klein sind.

Aromenprofil:

Helles, strahlendes Goldgelb mit subtiler, edler Perlage. Am Gaumen mit gelben Früchten, Apfel, Citrus, Reneklode und frischen Gartenkräutern sowie subtilen Hefenoten im Bouquet. Angenehme Balance aus Fruchtsüße, Cremiger Fülle, frischer Säure und Komplexität. Harmonisch bis in den Nachklang.

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 11696--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Brut

Barons de Rothschild

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.