



## Champagne Millésimé Brut

Barons de Rothschild

Aus dem gesuchten Jahrgang 2008

### **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:**

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen und zartem Mousseux. Im Bouquet dezent rauchig unterlegt, Brioche, florale Nuancen, geröstete Nüsse, Apfel, Birnen bei saftiger Mundfülle. Animierender und lebendiger Säurebogen mit einem Hauch von Blütenhonig und Röstaromen im 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

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Artikelnummer:** 1169812

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Millésimé Brut

Barons de Rothschild

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 92/100
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.