



## Champagne Prestige Rosé

Premier Cru Brut, De Watère

Exzellenter Rosé für einen Aperitif

**Beschreibung:**

Prestige-Rosé, der sich hervorragend als Begleiter edler Speisen eignet.

**Degustationsnotiz:**

Edel leuchtendes orange-pink mit leichtem Kupferton, Reflexion einer Rose. Opulentes, leichtes Schäumen. Im Duft komplex und dynamisch, öffnet mit roten Früchten in Sirup, dann folgen vegetative und zart-mineralische Noten. Ausdrucksstarke Aromen von Roten Früchten, besonders von Brombeeren und Himbeeren Saftig und fest strukturiert bis in den Abgang. Zeigt große Länge im Mund.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Servierempfehlung:**

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

**Produzent:** De Watère

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Artikelnummer:** 12153--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Prestige Rosé

Premier Cru Brut  
De Watère

|                       |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                                              |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 91/100                                                                                                                                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                                                                                                                                                                         |
| <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. |