

Champagne Rosé

Virginie T.

Virginies Bilderbuch-Rosé für alle Gelegenheiten



Beschreibung:

Dieser feinfruchtige Rosé-Champagner gefällt mit seiner sinnlich-delikatsten Aromatik von Rosenblüten und Erdbeeren. Nach 4 Jahren Reifezeit besitzt die lebendige Perlage eine seidige Textur und sorgt für Anmutigkeit und Frische, während die Dosage von 8 Gramm pro Liter Fülle verleiht und den Gaumen umschmeigt. Ein raffinierter Aperitif und ein grandioser Begleiter für Desserts mit roten Beeren.

Aromenprofil:

Zartes Lachsrose mit einem köstlichen Bouquet nach Rosenblüten und dezenter Erdbeere, das sich am Gaumen wiederholt. Ein sinnlich-delikater und aromatischer Rosé mit klarer, gradliniger Perlage und feiner Länge. Ein Aperitif aus dem Bilderbuch!

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: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 55% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Artikelnummer: 12283--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé

Virginie T.

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20, Wine Enthusiast 91/100, Mundus Vini Gold/
Rebsorte(n):	55% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
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.