



Sparkling Rosé Brut

Méthode Cap Classique, Western Cape WO, Graham Beck Wines

Ein überschwänglicher Sparkling mit viel Flair

Beschreibung:

Dieser Brut Rosé aus Chardonnay und Pinot Noir besitzt alle Merkmale eines hochwertigen Schaumweins aus traditioneller Flaschengärung. Er ist elegant und strukturiert, zeigt sich dabei aber sehr zugänglich, mit beschwingter Charakteristik und wunderbarem Trinkfluss. Ein besonderer und zugleich unkomplizierter Sparkling für alle Jahreszeiten und jede Gelegenheit. Der Duft nach reifen Beeren und roten Kirschen wird ergänzt von zart-würzigen Anklängen an Austernschalen sowie frischen Lavendel, und am herrlich lebendigen Gaumen herrlich untermalt von feiner Mousse und delikater Frische.

Degustationsnotiz:

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:	Südafrika
Produzent:	Western Cape WO
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
Artikelnummer:	13109--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sparkling Rosé Brut

Méthode Cap Classique
Western Cape WO

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	66% Pinot Noir, 34% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
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.