



Champagne Rosé Brut

Besserat de Bellefon

Ein Klasse Rosé-Champagner

Beschreibung:

Rosé-Champagner mit zartem Mousseux, großzügigem Duft mit Noten von kleinen roten Beeren, Walderdbeere, Johannisbeergelee und süßen Mandeln. Der Abgang ist köstlich, hell und leicht würzig. Die Cuvée Rose Brut darf 3 Jahre auf der Hefe lagern und anschließend 6 Monate auf der Flasche zusätzlich.

Aromenprofil:

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: 72 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Meunier, 25% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Artikelnummer: 13882--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé Brut

Besserat de Bellefon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Drinks Business Gold/100, International Wine and Spirit Competition 93/100, Mundus Vini Gold/, Wine & Spirits 93/100
Rebsorte(n):	50% Meunier, 25% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate 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.