

Crémant de Limoux AOC Rosé

Clos des Demoiselles, Domaine J. Laurens

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Intensives Rose mit feiner Perlage. Himbeeren und feiner Rosenduft in der verführerischen Nase, unterlegt von Pfirsich und Grantatapfel. Elegante Mouss im gut balancierten Gaumen, wieder viel rote Beerenfrucht und nun auch feine Exotik, finessenreich und sanft bis ins tänzerische Finale.

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: Domaine J. Laurens

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 13976--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant de Limoux AOC Rosé

Clos des Demoiselles
Domaine J. Laurens

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.