



Crémant Rosé Réserve Brut

Bernhard Koch

Frucht, Finesse, Flaschengärung

Beschreibung:

Schon lange ist die Familie Koch als Spezialistin für ihre hochwertigen Sekte nach der „Methode traditionnelle“ bekannt. Dieses große handwerkliche Können stellt ihr Rosé-Crémant eindrucksvoll unter Beweis. Nach dem Vorbild großer französischer Schaumweine ist er fast drei Jahre lang auf der Hefe gereift und präsentiert sich mit herrlich fruchtigem Ausdruck, akzentuiert von feinsten Perlage und saliner Frische am Gaumen.

Aromenprofil:

Zartes Rosé mit feiner Perlage durch langes Hefelager. Hochwertiger Jahrgangs-Sekt aus Weiß- und Spätburgunder, der viel cremige Textur, feine Frucht und Dichte am Gaumen mitbringt. Aufgrund seines langen Hefelagers als hochwertige Réserve eingestuft, was nur die besten Weine und Sekte von Koch erhalten. In seiner Dosage eher niedrig abgestimmt, mit subtiler und harmonischer Säure, vollmundig und zugleich präzise, dicht und lang bis ins Finale

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: Deutschland

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 1399022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant Rosé Reserve Brut

Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.