



Crémant Rosé Reserve Brut

Bernhard Koch

Beschreibung:

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 Reserve 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: 1399023

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.