Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Weltklasse in Rosé seit dem ersten Jahrgang 1974

Beschreibung:
1974, einhundert Jahre nach der Gründung von Cristal, kreierte Jean-Claude Rouzaud die Cuvée Cristal Rosé durch die Auswahl alter Pinot Noir- Reben, die auf den besten Terroirs des Grand Cru d'Aÿ liegen. Die Trauben zeichnen sich durch eine exquisite Mineralität aus, welche sie aus dem einzigartigen Kalksteinbodens dieses Terroirs erhalten.
Aromenprofil:

Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.
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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Artikelnummer:	0400914

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 99/100, Jeb Dunnuck 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch