



Champagne Brut 1er Cru

Rosé, Paul Michel

Rosé-Champagner in Premier-Cru-Qualität

Beschreibung:

Im Örtchen Cuis an der Côte des Blancs dreht sich alles um Chardonnay, die edelste unter den Champagnersorten. Der Cuvée Premier Cru Rosé entsteht hauptsächlich aus der Chardonnay- Traube und die Rosa Farbe erhält er durch einen Zusatz von 5-10% Rotwein aus den besten Lagen der Champagne. Paul Michel ist bekannt für seine besten Blanc de Blanc Champagner daher ist es nicht weit her zu nehmen das sein Rosé aus 90% Chardonnay besteht.

Degustationsnotiz:

Edles, helles Lachsrosé, feinste Perlage. Wundervolle, reichhaltige Frucht von Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen, feinste Textur und Cremigkeit. Im langen Abgang herrliche Zitrusfrucht sowie die typische Mineralik und Frische der Top-1er Cru Chardonnay-Lagen um Cuis.

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: Paul Michel

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 90% Chardonnay, 10% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 10180--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Rosé
Paul Michel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Chardonnay, 10% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
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.