



Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

Rosé-Prickeln aus besten Premier-Cru-Lagen

Beschreibung:

Dieser Rosé-Champagner vereint die klassische Eleganz der Côte des Blancs mit der feinen Handschrift dieses traditionsreichen Hauses. Die Cuvée entsteht aus sorgfältig ausgewählten Premier-Cru-Lagen und verbindet Chardonnay mit Pinot Noir, der dem Rosé seine Struktur und die charakteristische Farbe verleiht. Nach traditioneller Flaschengärung reift der Champagner mehrere Jahre auf der Hefe und gewinnt dadurch an Komplexität und Textur.

Aromenprofil:

Funkelnde Korallenfarbe, herrlicher Duft und Geschmack roter Früchte wie Walderdbeere und Sauerkirsche, dazu frische Wiesenkräuter und eine feine und lebhaft Mineralität. Sehr gut zu gegrillten Garnelen oder einem Dessert aus roten Früchten.

Passt zu:

Lachs-Tatar, gebratenen Thunfischsteaks oder Erdbeer-Tarte. Ebenso harmoniert er perfekt mit Jambon de Reims, Andouillette de Troyes oder Chaource mit Baguette.

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 Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	84% Chardonnay, 14% Pinot Noir
Artikelnummer:	11059--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru Rosé

De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	84% Chardonnay, 14% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.