

## Champagne Fleur de Miraval

Exclusivement Rosé ER1, Familles Pitt & Perrin

In der Top-Liga der besten Rosé-Champagne

### **Beschreibung:**

Für die Familie Perrin (Château Beaucastel) und die Promis Jolie-Pitt waren die Champagner des Starwinzers Rodolphe Peters in Le Mesnil stets das Nonplusultra. So entstand die Idee, gemeinsam einen Rosé-Champagner zu erzeugen. Natürlich bildet Chardonnay aus Le Mesnil das Rückgrat, der Rest stammt aus Pinot-Noir-Trauben, die nach der Vermählung für drei Jahre in Peters Keller auf der Hefe reifen. Zweifellos ein Rosé der Superlative, vereinigt zitrischen Grip mit roter Beerenfrucht und eindrucksvoller Länge und Eleganz. Nur gerade 2000 Flaschen werden abgefüllt.

### **Aromenprofil:**

Edles Hellrosé, wie Zwiebelschale, bereits im Duft extrem mineralisch-weinig phenolisch fokussiert, am Gaumen dann wie ein Spitzen Chardonnay Blanc de Blancs aus Le Mesnil sur Oger mit einmaliger, saftig-zartherber Pinotfrucht, die für viel Weinigkeit und Komplexität sorgen. Ein Rosé der Extraklasse, der viel Kraft, Länge und mineralischer Rasse und Frische besitzt. Fantastische, köstliche Himbeer- und Johannisbeerfrucht, auch Limette und subtile Röstaromen sind schmeckbar. Bleibt ultralang am Gaumen.

### **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:** Frankreich

**Produzent:** Familles Pitt & Perrin

**Ausbau:** 36 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

**Artikelnummer:** 11070--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Fleur de Miraval

Exclusivement Rosé ER1  
Familles Pitt & Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 94/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.