

Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys, André & Michel Drappier (Bio)

Exzellenter Champagner mit Pinot Noir-DNA

Beschreibung:
Mit ihrem Les Riceys Rosé Brut Nature Champagner schafft das Haus Drappier aus Urville im Süden der Appellation einen Spitzen-Champagner, der Liebhaber von erstklassigen Champagner Rosé garantiert begeistern wird. Die Region Les Riceys ist für ihre qualitativ hochwertigen Rosé-Weine berühmt. Hier wird traditionell seit Jahrhunderten eine spezielle Methode bei der Weinbereitung angewendet, die den Weinen eine wunderschöne Farbe und intensive Aromen verleiht. Les Riceys Rosé Brut Nature ist Drappiers Interpretation dieses einmaligen Terroirs.

Aromenprofil:
Edles Rose mit feinem Mousseux. Im Duft geprägt von einem Erdbeer-Zitronen- Sorbet, Sauerkirsche, mineralischer Würze mit weißem Tru

ffel und Unterholz. Im Mund mit etwas Luft cremig, füllig-rund mit weißer Grapefruit, Cassis, Walderdbeere, erdiger Würze und viel tiefgründiger Komplexität bis in den langen Abgang.

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:	André & Michel Drappier (Bio)
Ausbau:	30 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	11754--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé Brut Nature

Les Riceys
André & Michel Drappier (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 94/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	30 Monate im Stahltank
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.

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