

Champagne Le Rosé

Extra Brut, Billecart-Salmon

Unbestritten einer der besten Rosé-Champagner

Beschreibung:

Einer der wenigen Spitzenerzeuger, der seit der Gründung im Jahre 1818 bis heute in Familienbesitz ist. Der renommierte Rosé-Champagner ist ultrafein, elegant und finessenreich, dabei komplex, intensiv und perfekt balanciert. Er eignet sich nicht nur zu einem stilvollen Aperitif, sondern passt auch hervorragend zu vielen Speisen wie Lachs oder Sushi. Ebenso ein idealer Partner für Desserts auf Basis von Waldbeeren.

Aromenprofil:

James Suckling: A gorgeous rosé Champagne with sliced strawberries, orange peel and hints of cream and pie crust. Medium body, tight and integrated tannins and a long and flavorful finish. Tangy acidity. The texture shows a fine bead and lightness. Long and intense. Drink now.

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

Produzent: Billecart-Salmon

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 18117--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Le Rosé

Extra Brut
Billecart-Salmon

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
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.