Champagne Brut Rosé

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.
Degustationsnotiz:
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.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
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 Brut Rosé

Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de