



Champagne Brut Grand Rosé

Gosset

Ein Rosé der Extraklasse

Beschreibung:

Lachrosa, Duft nach Erdbeere, sehr stoffig und aromenreich am Gaumen, mit reifer Säure, wieder ganz viel Erdbeere und schöner Textur bis ins lange Finale. Ein Rosé-Champagner mit „Wumms“!

Degustationsnotiz:

Feiner Lachston mit leicht rubinroten Schimmer. Betörendes Bouquet mit frischen Erdbeeren, eingekochten Früchten und feiner Würze. Am Gaumen vollmundig und kraftvoll, viel satte Frucht roter Waldbeeren und anderer Früchte, vollmundig und lang am Gaumen bleibend.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Gosset
Bewertung(en):	Parker 92/100, Wine Spectator 92/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	58% Chardonnay, 42% Pinot Noir
Artikelnummer:	09896--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Rosé

Gosset

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	58% Chardonnay, 42% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren