



Champagne Brut Rosé

Réserve Exclusive, Nicolas Feuillatte

Frischer und ausgelassener Champagner, perfekt für den Sommer

Beschreibung:

Der Champagner Réserve Exclusive Rosé von Nicolas Feuillatte ist feinperlig, fruchtig und voluminös. Er ist nicht nur ein bezahlbarer Champagner sondern wird auch höchsten Ansprüchen gerecht. Ein raffinierter Champagner den Sie definitiv mal probieren sollten!

Degustationsnotiz:

Ein zart nuancierter Champagner, der buchstäblich vor roten Sommerfrüchten platzt. Eine köstliche Kavalkade von Johannisbeer-, Blaubeer- und Himbeer-Noten, kombiniert mit einem Hauch von Erdbeeren. In seiner raffinierten und lebhaften Struktur sind seine klaren Aromen äußerst delikat und nuancenreich.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Nicolas Feuillatte
Bewertung(en):	
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	45% Pinot Meunier, 45% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Artikelnummer:	10620--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Réserve Exclusive
Nicolas Feuillatte

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 45% Pinot Meunier, 45% Pinot Noir, 10%
Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren