



## 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.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Nicolas Feuillatte
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Pinot Meunier, 45% Pinot Noir, 10% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	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:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren