

## Champagne Rosé Extra Brut

Première Cuvée, Bruno Paillard

Für herrliche Momente

**Beschreibung:**

Die Premiere Cuvée Rosé ist eine Hymne an die helle Delikatesse des Pinot Noir und wurde nur aufgrund ihrer Zusammensetzung aus der ersten Pressung benannt. Fein, frisch, direkt, zart, der Inbegriff eines Aperitif-Champagners.

**Degustationsnotiz:**

Rosa Kupferfarbe mit einem Hauch Himbeere, entwickelt sich im Alter zu Lachs. Die feinen Blasen sind auf eine strenge Auswahl der besten Trauben, eine perfekt kontrollierte Temperatur im Keller und eine sehr lange Reifung zurückzuführen. Die anfänglichen Aromen von roten Johannisbeeren und roten Früchten entwickeln sich beim zu Sauerkirschen, Walderdbeeren und Veilchen. Ein Hauch von Zitrone zeigt die diskrete Präsenz von Chardonnay. Mit zunehmendem Alter tendieren Aromen zu dunklen Früchten wie dunkler Kirsche, Feige und Brombeere. Der Abgang ist hell und lang.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Bruno Paillard
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92/100
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	04806--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Rosé Extra Brut

Première Cuvée  
Bruno Paillard

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