

Champagne Rosé

Terroirs Bisseuil Premier Cru Brut, AR Lenoble

Eine wahre Rosé-Delikatesse

Beschreibung:

Der Anteil kostbarer Reserveweine, der für diese noble Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir verwendet wird, liegt bei rund einem Drittel – das verleiht diesem Rosé-Champagner nicht nur aromatische Komplexität, sondern auch unheimlich viel subtile Kraft. Die besonders niedrige Dosage sorgt zudem für ausgeprägte Frische und Präzision im Geschmack.

Degustationsnotiz:

Feines, elegantes Lachsrosa mit kupfernen Reflexen. Attraktives Duftbild mit schöner Kirschfrucht, Orangenzeste und Zitrusfrucht, dazu feines Brioche. Am Gaumen vereint sich gekonnt Kraft, Länge und Substanz mit toller Finesse und Frische. Das Mousseux ist überaus fein und verleiht zusätzliche einen mineralischem Touch. Ausgewogen, elegant, mit großer Länge.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Lenoble
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	11244--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé

Terroirs Bisseuil Premier Cru Brut
AR Lenoble

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren