



Champagne Royale Réserve Brut

Philipponnat

Visitenkarte dieses exzellenten Hauses

Beschreibung:

Diese Cuvée besitzt eine hervorragende Balance zwischen Weinigkeit, Struktur und Länge. Ein Teil der Grundweine wird im Holzfass ausgebaut, was diesem Champagner große Komplexität verleiht, ohne dass er dadurch seine wunderbare Frische verliert. Nach drei Jahren Lagerung auf der Hefe ist der Royale Brut Reserve perfekt gereift und verkörpert den eleganten Stil des Hauses Philipponnat par Excellence.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Im Bukett mit Blütenaromen, frisch getoastetem Brioche, Gebäck, roten Früchten, Zitrusfrucht und einer Spur Honig. Weinig und herrlich fruchtig am Gaumen, saftig und puren Trinkspaß garantierend, recht vollmundig und ziemlich lang im Finale.

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:	Champagne Philipponnat
Bewertung(en):	Parker 92/100
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Meunier
Artikelnummer:	11252--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Royale Réserve Brut

Philippinotat

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100
Rebsorte(n):	65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren