



## 2012 Champagne Cuvée 1522 Extra-Brut Rosé

Philipponnat

Ein Rosé der Extraklasse

### **Beschreibung:**

Dieser Rosé-Champagner ist der langen Historie des Hauses Philipponnat gewidmet – schon seit dem Jahr 1522 betreibt die Familie Weinbau in der Champagne, mittlerweile in sechzehnter Generation. Bevor die Cuvée 1522 für 8 Jahre auf der Hefe lagert, reift ein Teil des Weines ohne malolaktische Gärung im Holzfass, was für viel Komplexität und Charakter sorgt. So entsteht ein Extra Brut-Champagner mit herrlicher Pinot-Frucht, zarter Mineralität und prägnanter Würze, der dank der niedrigen Dosage wunderbar frisch wirkt.

### **Degustationsnotiz:**

Feinstes Rosé mit edler Perlage. Im Duft mit roten Beerenfrüchten, Pfirsich, und würzigen Aromen von Kardamon und Zimt. Auch duftiges Brioche und Butterbiscuits. Am Gaumen fein gewoben, saftig, weinig-intensiv, mit schöner Mineralik, dabei vollmundig und strukturiert. Exzellente Konzentration, Länge und Nachhall im Abgang.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	96 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	73% Pinot Noir, 27% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1125912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Cuvée 1522 Extra-Brut Rosé

Philipponnat

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	73% Pinot Noir, 27% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	96 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren