



Champagne Rosé Solera

Palmer & Co

Strukturiert, komplex und mit herausragender Frucht

Beschreibung:

Zartes Rosa im Glas, intensiv weinige Nase, am Gaumen dann viel Erdbeere und Cassis. Straffe Textur durch die Gerbstoffe – die Cuvée enthält einige Prozent Rotwein aus der Hausreserve –, flankiert von einer herrlich reifen Säure, die für ein sehr ausgewogenes Mundgefühl sorgt, fruchtig und elegant bis ins lange Finale. Ein Solitär in seiner Art.

Degustationsnotiz:

Feinstes Pink, im Duft und am Gaumen mit Erdbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren, Vanille und Gewürze. Voller Körper, intensive, attraktive Frucht und Mundfülle. Die Tannine sind fein und elegant integriert. Langer Abgang.

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 Palmer & Co
Bewertung(en):	Falstaff 92/100
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Artikelnummer:	11262--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé Solera

Palmer & Co

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 92/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren