



## 2013 Champagne Brut Grand Vintage Rosé

Moët & Chandon

Erweitert die inspirierende Kollektion der Jahrgangs-Champagne

**Beschreibung:**

Jeder Jahrgang des Grand Vintage Rosé ist einzigartig – die Interpretation der schönsten Trauben eines einzigen Jahres durch den Kellermeister. So entsteht ein begeisternd komplexer Champagner, der sich vor allem durch seine Feinheit und Frische auszeichnet.

**Degustationsnotiz:**

Vollmundiger, komplexer Rosé-Champagner, der mindestens 5 Jahre in den Kellern gelagert wurde. Verführerische Noten von Leder, Schokolade und getrockneten Blumen.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Moët Chandon
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Artikelnummer:</b>	1133913

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Vintage Rosé

Moët & Chandon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren