



2014 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.

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):	Score 19/20
Ausbau:	96 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	83% Pinot Noir, 17% Chardonnay
Artikelnummer:	1125914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Cuvée 1522 Extra-Brut Rosé

Philipponnat

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	83% Pinot Noir, 17% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	96 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren