



Champagne Rosé Réserve Brut

Sélection Mövenpick, Frédéric Maletrez

Feiner Rosé in Premier-Cru-Qualität

Beschreibung:

Die Champagnerliebhaber machen es schon lange und Sie sollten es auch mal versuchen: Trinken Sie den wunderbaren Winzer-Champagner, der 36 Monate auf der Hefe gereift ist, von der Vorspeise bis zum Dessert. Sie werden über die harmonische Verbindung erstaunt sein.

Degustationsnotiz:

Kupferfarbenes Rosé. Himbeeren und kleine, süsse Erdbeeren in der verführerisch-fruchtigen Nase, eine feine Würze auch, dezente Hefenote. Die Fruchtnoten nach kleinen roten Beeren bestätigen sich im Gaumen, von schöner Eleganz und guter Reife, auch geléeartige Noten, insgesamt sehr ansprechend und von feiner Mousse, bezauberndes Finale.

Passt zu:

Vitello tonnato, Fischgerichten oder Meeresfrüchten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Frédéric Maletrez
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Artikelnummer:	05891--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé Réserve Brut

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren