



Champagne Rosé Brut

Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez

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:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Frédéric Malétrez

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 Brut

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	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%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.