

Champagne Fleur de Miraval

Exclusivement Rosé ER1, Familles Pitt & Perrin

In der Top-Liga der besten Rosé-Champagne

Beschreibung:

Für die Familie Perrin (Château Beaucastel) und die Promis Jolie-Pitt waren die Champagner des Starwinzers Rodolphe Peters in Le Mesnil stets das Nonplusultra. So entstand die Idee, gemeinsam einen Rosé-Champagner zu erzeugen. Natürlich bildet Chardonnay aus Le Mesnil das Rückgrat, der Rest stammt aus Pinot-Noir-Trauben, die nach der Vermählung für drei Jahre in Peters Keller auf der Hefe reifen. Zweifellos ein Rosé der Superlative, vereinigt zitrischen Grip mit roter Beerenfrucht und eindrucksvoller Länge und Eleganz. Nur gerade 2000 Flaschen werden abgefüllt.

Degustationsnotiz:

Edles Hellrosé, wie Zwiebelschale, bereits im Duft extrem mineralisch-weinig phenolisch fokussiert, am Gaumen dann wie ein Spitzen Chardonnay Blanc de Blancs aus Le Mesnil sur Oger mit einmaliger, saftig-zartherber Pinotfrucht, die für viel Weinigkeit und Komplexität sorgen. Ein Rosé der Extraklasse, der viel Kraft, Länge und mineralischer Rasse und Frische besitzt. Fantastische, köstliche Himbeer- und Johannisbeerfrucht, auch Limette und subtile Röstaromen sind schmeckbar. Bleibt ultralang am Gaumen.

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

Produzent: Familles Pitt & Perrin **Ausbau:** 36 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Artikelnummer: 11070--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Fleur de Miraval

Exclusivement Rosé ER1 Familles Pitt & Perrin

Herkunft: Frankreich

Ratings: Decanter 94/100, Score 19.5/20 **Rebsorte(n):** 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Trinkreife: Jetzt bis 2032 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 36 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5%

Servier: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren