Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

La Vie en Rose

Beschreibung:
Taittinger Prestige Rosé bietet sich zu Beginn und zum Ende jedes Festmahls an: als köstlich aromatischer Aperitif oder dezenter Begleiter eines fruchtigen Desserts.
Degustationsnotiz:
Eine intensive, lebendig rosa leuchtende Farbe. Feine Perlung. Anhaltender Schaum. Der in der Nase weite und expressives Champagner wirkt frisch und jung; im weiteren Geruchsverlauf lassen sich Beerenaromen (frisch zerdrückte Waldhimbeeren, Kirsche, Johannisbeere) wahrnehmen. Am Gaumen entwickelt sich ein subtiles Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten. Die Aromen erinnern an frische und knackige Beeren. Vier Worte beschreiben den Gaumeneindruck: lebendig, fruchtig, frisch, wohlmundig, wie es nur ein großer Assemblage-Rosé sein kann!
Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Taittinger
Bewertung(en):	Parker 92/100
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	06704--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Prestige Rosé

Taittinger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch