



"Aus dem Traditionshaus im Herzen von Reims"

## Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

<b>Herstellung:</b>	36 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum Weinguide 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Passt zu:</b>	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.
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Produzent:</b>	Veuve Clicquot
<b>Originalgebinde:</b>	6er Karton + Etui
<b>Artikelnummer:</b>	04000--075CE100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Veuve Clicquot Ponsardin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20, Vinum Weinguide 17/100, Wine Enthusiast 87/100, Wine Spectator 91/100
<b>Traubensorte(en):</b>	55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	36 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren