



Champagne Brut Rosé

Krug

Descrizione:

Profilo aromatico:

WeinWisser (n. 1/2011): Un vino che non rientra nei soliti cliché del rosé. Oro rosa. Profumo delicato e burroso, con note di bacche rosse del bosco, peonia e polvere di gesso. Il palato è grasso, denso, ricco di estratti, potente ma delicato, elegante e fresco. Uno Champagne di finezza, con una texture setosa e vellutata.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Allevamento: 84 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 58% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 17% Meunier

Numero articolo: 02258--

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Krug

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 17/20
Varietà d'uva:	58% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 17% Meunier
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	84 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi