

Champagne AOC Brut Rosé

André Clouet

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Noir
Origine	Frankreich, Champagne
Producteur	André Clouet
Expansion	36 Monate Lagerung auf der Flasche
Température de service	8° bis 10 Grad Celsius
Prêt à boire	1 - 3 Jahre nach dem Kauf
Teneur en alcool	12 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	60136700

Beschreibung

In der Nase ist dieser Brut Rosé mit seiner herrlich verspielten und altmodischen Etikette unverkennbar Pinot noir. Erdbeeren und Weichseln herrschen vor. Dazu kommen ein zarter Rosenduft und ein feiner Geruch nach Marzipan, Brotkruste und Brioche. Seine feine Mousse ist dezent mundfüllend. Weinig und füllig fühlt er sich an, trotz seiner ausgeprägten Struktur. Eine attraktive Würzigkeit und Herbe geben ihm eine interessante Dimension im langen Abgang.

Passt zu

Apéro riche, asiatische Gerichte, Sushi, Sashimi, Ceviche, Moules, Fruchttorte, Kuchen, Biskuits, Gebäck