Philipponnat brut Rosé

AOC Champagne, Royale Réserve

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Producteur	Philipponnat
Expansion	36 Monate Hefelagerung
Température de service	10 bis 12 Grad Celsius
Teneur en alcool	12 %
Prix	Parker 91 / 100
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	60044700

Beschreibung

In der Nase Aromen von Himbeeren, Mispeln, einem Anflug von Orangenschale und einer feinen Hefenote. Weiche, cremige Mousse, breit am Gaumen. Zusammen mit einer angenehmen Herbe kompakt und angenehm trocken. Seine Komplexität und Tiefe machen ihn zu einem vielseitigen Speisebegleiter.

Passt zu

Apérogebäck, geräuchter Fisch, Süsswasserfisch an Rahmsauce, Kalbsbraten mit Morchelsauce, Fruchttorte

VINOTHEK WÄSPI – WEIN UND KULTUR AG
Im Zentrum 12 • CH-8634 Hombrechtikon • T: +41 (0)55 264 16 66 • info@vinothekwaespi.ch • www.vinothekwaespi.ch