



Philipponnat brut Royale Réserve AOC Champagne

Type	Schaumwein
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Origine	Frankreich, Champagne
Producteur	Philipponnat
Expansion	Flaschengärung, 18 Monate Reifung in der Flasche
Température de service	10 bis 12 Grad Celsius
Prêt à boire	2 bis 3 Jahre nach dem Kauf
Teneur en alcool	12 %
Prix	Parker 91 / 100
Numéro d'article	60041700

Beschreibung

Würzigkeit und Fruchtigkeit halten sich wunderbar intensiv am Gaumen die Waage, gestützt von einer lebendigen, kräftigen Mousse. Feine Perlage. Der Duftfächer reicht von Butter-Mandel-Gebäck, Johannisbeergelee und Apfeltarte bis hin zu Jasmin, kandierter Orange und Aprikose. Im Mund Geschmacksfülle mit reifen Fruchtnoten und mineralischen Akzenten, die im Abgang lange nachklingt.

Passt zu

Apéro riche, Fleischterrinen, Austern, Ceviche, Sushi, Kuchen, Biskuits, Gebäck