



Philipponnat brut Rosé AOC Champagne, Royale Réserve

Tipo	Schaumwein
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Produttore	Philipponnat
Maturazione	36 Monate Hefelagerung
Temperatura di servizio	10 bis 12 Grad Celsius
Contenuto alcolico	12 %
Premi	Parker 91 / 100
Numero di articolo	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, geräucherter Fisch, Süsswasserfisch an Rahmsauce, Kalbsbraten mit Morchelsauce, Fruchttorte