



Philipponnat brut Royale Réserve AOC Champagne

Tipo	Schaumwein
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Origine	Frankreich, Champagne
Produttore	Philipponnat
Maturazione	Flaschengärung, 18 Monate Reifung in der Flasche
Temperatura di servizio	10 bis 12 Grad Celsius
Maturità del consumo	2 bis 3 Jahre nach dem Kauf
Contenuto alcolico	12 %
Premi	Parker 91 / 100
Numero di articolo	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