



André Clouet Brut Rosé

AOC Champagne

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Pinot Noir
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	André Clouet
Ausbau	36 Monate Lagerung auf der Flasche
Ausschanktemperatur	8° bis 10 Grad Celsius
Trinkreife	1 – 3 Jahre nach dem Kauf
Alkoholgehalt	12 %
Artikelnummer	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