



## Ligne Prestige Brut Rosé

Charles Rolaz (La Roche aux Fées SA), Waadt

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Doral
<b>Herkunft</b>	Schweiz, Westschweiz
<b>Produzent</b>	Charles Rolaz
<b>Ausbau</b>	Flaschengärung, 24 Monate Ausbau auf der Hefe
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 bis 10 Grad Celsius
<b>Trinkreife</b>	1 - 4 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Artikelnummer</b>	60414700

### Beschreibung

Begeisternd, unkompliziert und dennoch voller Finesse! Die Trauben für diesen aromatischen Schaumwein stammen von den sonnenverwöhnten Rebbergen über dem Genfersee. Chardonnay, Doral und etwas Pinot Noir werden zu einem Grundwein vinifiziert, um sich danach in einer zweiten Gärung in der Flasche und durch zwei Jahre Flaschenreife zu einem wunderbaren Vin Mousseux zu entwickeln. Ein feines, einladendes, florales Bouquet sowie Aromen von gereiften roten Waldbeeren betören die Nase. Am Gaumen feine herbe Note, kräftige Perlage und animierende, saftige Säure. Ein Rosé-Schaumwein für gemütliche Stunden auf Terrasse oder im Garten – und zugleich ein Highlight auf jeder Festtafel.