



## Philipponnat brut Rosé

### AOC Champagne, Royale Réserve

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
<b>Produzent</b>	Philipponnat
<b>Ausbau</b>	36 Monate Hefelagerung
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 bis 12 Grad Celsius
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Awards</b>	Parker 91 / 100
<b>Artikelnummer</b>	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