Weinpass

Champagne Extra Brut ROSÉ DE SAIGNÉE

Die Methode Rosé de Saignée ist eine Technik, die bei der Herstellung von Rosé-Champagner aus 100 % roten Rebsorten angewendet wird. Dabei wird der Most von roten Trauben für kurze Zeit mit den Schalen in Kontakt gelassen, um eine leichte Rotfärbung und Aromen zu extrahieren. Anschließend wird der Saft abgelassen (saignée bedeutet Aderlass) und wie bei der Herstellung von Weißwein weiterverarbeitet. Diese Methode verleiht dem Champagnertyp eine intensivere Farbe und kräftigere Aromen im Vergleich zur Mischung von Rot- und Weißwein. Aus Pinot Noir und Pinot Meunier entsteht bei Barbichon in limitierten Mengen diese kraftvolle Spielart eines Rosé-Champagners. Intensive Nase von roten Früchten wie Granatapfel, Himbeeren und Johannisbeere. Am Gaumen wunderschön saftig mit Tiefgang und konzentrierter Frucht. Guter Essensbegleiter.

Erzeuger:	Champagne Robert Barbichon
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	extra brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Sushi mit Thunfisch oder Lachs, Salat mit Granatapfel, dunkle Schokolade
Artikel-Nr.	19330
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	10
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,2
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.