Weinpass

Champagne Rosé Extra Brut

Ein sehr gastronomischer Rosé. Vor allem aus Chardonnay und einem kleinen Anteil an rot gekeltertem, im Barrique ausgebauten Pinot Noir vinifiziert. Ja, das ist erlaubt! Deutlich rotfruchtige Aromen nach Waldbeeren und Himbeeren, aber noch viel mehr: Rosenduft, geriebene Mandeln, Cassis und eine dezente Salzigkeit. Eignet sich hervorragend als Speisebegleiter. Unser Rosé für Puristen und Kenner! Auch im Geschenkkarton erhältlich.

93/100 Punkte FALSTAFF Sparkling Spezial 2023, 93/100 Punkte La Revue du Vin de France 2021, 92/100 Punkte Meininger Champagner 2021, 91/100 Punkte Winespectator, 16,5/20 Punkte Bettane+Desseauve

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	extra brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Lachs, Shrimps, Geflügelgerichten
Artikel-Nr.	19564
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	6,7
Restzucker (g/l)	3,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	28
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

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