

Champagne ABYSS Rosé 2019 Leclerc Briant GK

Die Flaschen wurden für 12 Monate in 60 Metern Meerestiefe vor der bretonischen Atlantikküste versenkt. Unter diesen besonderen Bedingungen entwickelt sich der Inhalt der Flasche auf einzigartige Weise, jedoch hält kein Etikett der Welt dem Meereswasser stand. Daher präsentiert sich der ABYSS ohne Etikett, dafür mit einem attraktiven Geschenkkarton und einem Flaschenanhänger. Die Grundweine bestehen aus 85 % Chardonnay und 15 % Pinot Noir, letzterer als Rotwein ausgebaut. Feinste Perlage, in der Nase rote Früchte und Veilchen, dazu eine Spur Jod und die typischen Noten, die sich mit Zitrusfrucht und Haselnuss vermischen. Dieser Champagner ist eine wahre Sinnesreise und offenbart eine fast berauschende Zartheit. Das Mundgefühl besticht durch verführerische Cremigkeit und Eleganz, gepaart mit viel Finesse und Präzision. Ein wahrhaft einzigartiger Rosé-Champagner.

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Jahrgang:	2019
Temperatur:	C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	extra brut
Passt zu:	Geräucherte Edelfische, Obstsalat mit Zitronencreme
Artikel-Nr.	19574.19
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	0
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	0
Weinstil	prickelnd

