



Krug Rosé Brut

Art. Nr.: 15721

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2017

Vinifizierung/Ausbau: Die Grundweine aller Cuvées werden in ca. 35 Jahre alten Holzfässern ausgebaut.

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

Falstaff: 97

James Suckling: 96

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 477.60

Verkostnotiz

Glänzendes Rosé mit feinen Silberreflexen, feines Mousseux, in der Nase exquisites Duftbukett, am Gaumen facettenreiche Geschmacksnuancen von Waldbeere, Ingwer, Pfeffer und Pfingstrose, salzige Mineralik, seidige Textur.