



Champagne Rosé de Saignée Brut

?Art. Nr.: 18027

Hersteller: Drappier, Urville - Caves à Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12 %

Vinifizierung/Ausbau: Traditionelle Flaschengärung

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Süße: Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 90

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 46.50

Verkostnotiz

Sattes Rosé, in der Nase feine Aromen nach roten Früchten und zart-würzigen Anklängen, am Gaumen elegante Struktur mit feiner Perlage, gute Balance, langer Nachhall.