

Virginie T. Rosé Champagne

Beerig - cremig - präsent



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Produzent

VIRGINIE T.

Verschlusstyp

Champagnerkork

Jahrgang

Genussreife

Genussreif

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

80203700

Kulinarik

Graved Lachs, Kürbissuppe, Geflügel.

Ausbau

Méthode Traditionnelle

ÜBER DEN WEIN

Die Trauben für den VIRGINIE T. Brut Rosé Champagne AOC stammen hauptsächlich von Weinbergen, welche als Grands und Premiers Crus klassifiziert sind. Der Champagner besteht aus allen drei traditionellen Traubensorten der Champagne: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Ein Teil der Pinots aus der Region Bouzy werden vorgängig zu Rotwein verarbeitet - dieser Teil macht 14% des Champagners aus. Der Restzucker beträgt bei dem Rosé Champagne 9gr und ist somit ein Brut.

Graved Lachs, Kürbissuppe, Geflügel.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Lachsfarben mit rotgoldenen Reflexen, zarter Schaum.

Aromatik

Aromatik: Reiffruchtiges, rotbeeriges Aroma, zarte, balsamische Nuancen, röstige Brioche- und Vanillenote.

Körper

Körper: Sehr langer Auftakt, dicht und trocken im Gaumen, kräftige Statur, präsent angenehme Kohlensäure.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Exklusiver Essensbegleiter.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch