



André Clouet Brut Rosé AOC Champagne

| | |
|----------------------------|------------------------------------|
| Typ | Schaumwein |
| Traubensorten | Pinot Noir |
| Herkunft | Frankreich, Champagne |
| Produzent | André Clouet |
| Ausbau | 36 Monate Lagerung auf der Flasche |
| Ausschanktemperatur | 8° bis 10 Grad Celsius |
| Trinkreife | 1 - 3 Jahre nach dem Kauf |
| Alkoholgehalt | 12 % |
| Artikelnummer | 60136700 |

Beschreibung

In der Nase ist dieser Brut Rosé mit seiner herrlich verspielten und altmodischen Etikette unverkennbar Pinot noir. Erdbeeren und Weichseln herrschen vor. Dazu kommen ein zarter Rosenduft und ein feiner Geruch nach Marzipan, Brotkruste und Brioche. Seine feine Mousse ist dezent mundfüllend. Weinig und füllig fühlt er sich an, trotz seiner ausgeprägten Struktur. Eine attraktive Würzigkeit und Herbe geben ihm eine interessante Dimension im langen Abgang.

Passt zu

Apéro riche, asiatische Gerichte, Sushi, Sashimi, Ceviche, Moules, Fruchttorte, Kuchen, Biskuits, Gebäck