



André Clouet Brut Rosé AOC Champagne

Tipo	Schaumwein
Vitigni	Pinot Noir
Origine	Frankreich, Champagne
Produttore	André Clouet
Maturazione	36 Monate Lagerung auf der Flasche
Temperatura di servizio	8° bis 10 Grad Celsius
Maturità del consumo	1 – 3 Jahre nach dem Kauf
Contenuto alcolico	12 %
Numero di articolo	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