



## Philipponnat brut Royale Réserve AOC Champagne

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Philipponnat
<b>Ausbau</b>	Flaschengärung, 18 Monate Reifung in der Flasche
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 bis 12 Grad Celsius
<b>Trinkreife</b>	2 bis 3 Jahre nach dem Kauf
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Awards</b>	Parker 91 / 100
<b>Artikelnummer</b>	60041700

### Beschreibung

Würzigkeit und Fruchtigkeit halten sich wunderbar intensiv am Gaumen die Waage, gestützt von einer lebendigen, kräftigen Mousse. Feine Perlage. Der Duftfächer reicht von Butter-Mandel-Gebäck, Johannisbeergelee und Apfeltarte bis hin zu Jasmin, kandierter Orange und Aprikose. Im Mund Geschmacksfülle mit reifen Fruchtnoten und mineralischen Akzenten, die im Abgang lange nachklingt.

### Passt zu

Apéro riche, Fleischterrinen, Austern, Ceviche, Sushi, Kuchen, Biskuits, Gebäck