Philipponnat brut Royale Réserve

AOC Champagne

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Produzent	Philipponnat
Ausbau	Flaschengärung, 18 Monate Reifung in der Flasche
Ausschanktemperatur	10 bis 12 Grad Celsius
Trinkreife	2 bis 3 Jahre nach dem Kauf
Alkoholgehalt	12 %
Awards	Parker 91 / 100
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	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, Fleischterrine, Austern, Ceviche, Sushi, Kuchen, Biskuits, Gebäck