

# Champagner Nicolas Feuillatte Brut Rosé Réserve Ex



**CHF 66.00** 75 cl

 FR - Frankreich, Champagne

 Nicolas Feuillatte

Der Brut Rosé hält mit seinen Aromen von reifer Mango, Passionsfrucht und Johannisbeeren mit einem Hauch Menthol, Muskatnuss und Nelke, was er beim Schnuppern verspricht. Die Mousse ist weich und mundfüllend, der Geschmack so intensiv wie das Bouquet, trocken und gleichzeitig mit schöner Fruchtfülle ausgestattet. Im langen Abgang stellt sich eine Erinnerung an reife, süsse Orange ein... Ein Champagner, der die kleinen und die grossen Augenblicke des Lebens verzaubert.



## Traubensorte

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir



## Herkunft

Frankreich, Champagne



## Produzent

Nicolas Feuillatte



## Vinifikation

36 Monate in der Flasche



## Charakter

Der Brut Rosé hält mit seinen Aromen von reifer Mango, Passionsfrucht und Johannisbeeren mit einem Hauch Menthol, Muskatnuss und Nelke, was er beim Schnuppern verspricht. Die Mousse ist weich und mundfüllend, der Geschmack so intensiv wie das Bouquet, trocken und gleichzeitig mit schöner Fruchtfülle ausgestattet. Im langen Abgang stellt sich eine Erinnerung an reife, süsse Orange ein... Ein Champagner, der die kleinen und die grossen Augenblicke des Lebens verzaubert.



## Passt zu

Apéro riche, Fruchttorte, Milde asiatische Gerichte, Sushi, Sashimi, Ceviche, Vitello tonnato, Gemüse Couscous.



## Trinkempfehlung

2 - 3 Jahre, 10° - 12°C



## Artikel Nr.

08036



## Inhalt

75 cl



## Weintyp

Schaumweine