



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