

Le Grand Rosé

Jahrgang/Vintage 2015

Klassische/traditionelle Flaschengärung

Rebsorten: 100% Spätburgunder/Pinot Noir

Ausschließlich eigenerzeugte Grundweine „Gutsabfüllung“

Dosage 4 g/l Extra Brut

GS: 5,1 g/l

Alc. 12,3



Einsatz:

Unbedingter Speisenbegleiter!

Gegrillter Fisch, grüner Spargel, Steinpilze, Trüffel, Wildgeflügel

Entrecote, unglaublich vielseitig

Schaumweinbeschreibung:

Brillante, zarte Rosé-Farbe; (Oeil de Perdrix – Auge des Rebhuhns!)

Kompakter Duft nach Waldbeeren, Flint, Pflaumenmus mit Pfeffer

Explodierend-mundfüllend, kernige Mineralität, vibrierende Frische,

extreme Länge, viel Hefedruck, Nachhall ohne Ende! Nicht sättigend!!

EAN-Flasche: 4036543010097

