



Champagne Rosé de Saignée Brut Magnum

Art. Nr.: 26130

Hersteller: Drappier, Urville - Caves à Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12 %

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Süße: Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 90

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 102.00

Verkostnotiz

Satte Roséfarbe, in der Nase intensives Bukett mit feinen Aromen nach roten Früchten und zart-würzigen Anklängen, am Gaumen elegante Struktur mit feiner Perlage, gute Balance, langer Nachhall.