

André Borodine Champagner Rosé

Frankreich | Champagne | Champagne AOP

Art. Nr. 365536

Weinbeschreibung

Der André Borodine Rosé verzaubert durch feinste Perlage und zarte Himbeer-Nuancen. Im Glas zeigt der Champagner sich zart rosafarben mit aromatisch beerigen Aromen. Der Körper ist kraftvoll und animierend; im Abgang delikater und fruchtig.

Wussten Sie schon?

Schon seit Jahrhunderten stehen die Weine der Champagne für einen außergewöhnlichen Geschmack, schon allein wegen des berühmten Kreidebodens, auf dem die Reben wachsen. Einzigartiges Klima, eine ausgewählte Anzahl an Rebsorten und jahrhundertealtes Fachwissen, zu dem auch die Méthode champenoise gehört, liefern beste Voraussetzungen.

Passt zu:

Wenn Sie es wünschen, dürfen Sie den ganzen Abend bei diesem feinperligen Champagner bleiben. Denn er ist konsequent liberal allen Speisen gegenüber. Er schmeckt erstklassig zu Huhn und Pute und bereitet Freude am Gaumen mit Frischkäse.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	ALKOHOL:	12 vol. %
ANBAUGEBIET:	Champagne	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	7,9 g/l	WEINART:	Champagner, brut
SÄURE:	6,4 g/l	REBSORTE:	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
TRINKTEMPERATUR:	eisgekühlt	ALLERGENE:	enthält Sulfite
TRINKREIFE:	jung genießen		

