PIEROTH

La Croix Rosé

Frankreich | Champagne | Champagne AOP Art. Nr. 62530A

Weinbeschreibung

Wenn man an Champagner denkt, führt eigentlich kein Weg an Épernay vorbei – dem Herzen der Champagne. Und mitten durch Épernay führt die wohl berühmteste Strasse der gesamten Region: die Avenue de Champagne. Seit dem 18. Jahrhundert haben sich hier einige der bedeutendsten Champagnerhäuser niedergelassen. Moët & Chandon, Perrier-Jouët, Pol Roger, De Venoge und viele andere prägen diese Strasse bis heute. Doch das eigentlich Faszinierende liegt unter der Erde: Unter der Avenue erstrecken sich auf mehreren Ebenen rund 100 Kilometer Kreidekeller und Galerien, in denen Millionen Flaschen Champagner reifen. Seit 2015 gehört die Avenue de Champagne sogar zum UNESCO-Welterbe. Und wenn man diese legendäre Strasse entlanggeht und wieder ins Zentrum von Épernay kommt, mündet sie direkt in die Place de la République. Dort steht ein monumentales Denkmal aus hellem Stein. Hoch oben darauf befindet sich eines der bekanntesten französischen Symbole des Widerstands: die Croix de Lorraine – das Lothringer Kreuz. Und genau hier beginnt unsere Geschichte. „La Croix“ – das Kreuz. LACROIX. Ein Name, der sofort französisch klingt und für uns eine direkte Verbindung zu jenem Ort schafft, an dem sich seit Jahrhunderten alles um eines dreht: Champagner.

Passt zu:

Exklusiv für uns hergestellt, vereint unser Rosé-Champagner die Finesse der Champagne mit fruchtigem Charme und feiner Perlage. Hinter jeder Flasche stehen Erfahrung, Sorgfalt und viel Geduld. Aus ausgewählten Grundweinen stellt der Kellermeister unsere Cuvée zusammen. Ihr charakteristisches Prickeln entsteht durch eine zweite Gärung direkt in der Flasche: Nach der Zugabe von Hefe und Zucker bildet sich auf natürliche Weise die Kohlensäure. Zum Abschluss werden die Heferückstände durch behutsames Rütteln im Flaschenhals gesammelt und beim sogenannten Degorgieren entfernt. Seinen besonderen Rosécharakter verdankt er den blauen Trauben, deren Schalen die Farbstoffe für sein reizvolles Rosé liefern. Bereits vor der zweiten Gärung wird damit die Grundlage für sein Farbenspiel gelegt. Im Glas verbinden sich fruchtiger Charme, lebendige Frische und feine Perlen zu einem eleganten Genusserlebnis. Zum Apéritif, zum feinen Essen oder zum Anstossen: Unser exklusiver Rosé-Champagner bringt einen Hauch französischer Lebensart ins Glas.



TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	ALKOHOL:	12,5 vol. %
ANBAUGEBIET:	Champagne	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	3,53 g/l	WEINART:	Champagner, brut
SÄURE:	7,36 g/l	REBSORTE:	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt	ALLERGENE:	enthält Sulfite