

Brut Rosé

Region	Champagne
Erzeuger	Billecart-Salmon - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Noir, Schwarzriesling
Bestell-Nr.	FCH010200

94 Falstaff-Punkte!

Einer der feinsten Rosé-Champagner (40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier und 40% Pinot Noir), den wir je im Glase hatten, Referenzcharakter! Weich, füllig, edel, mit cremiger Textur, perfekt eingebetteter Säure und fein perlendem Mousseux. Billecart's Rosé ist anspruchsvoll weinig, damit also weit entfernt von den vielen Supermarkt-Champagnern, die häufig – bestenfalls – oberflächlich „erfrischend“ daher kommen! Dieser Rosé liefert edlen, seriösen Genuss für den erfahrenen Champagner-Freund – sei es als edler Aperitif oder köstlicher Begleiter zu Desserts! FALSTAFF: „Mit Orangenuancen unterlegtes Goldgelb, lachsrote Reflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Rote Waldbeeren, etwas Pfirsich, ein Hauch von Orangenesten, facettenreiches Bukett. Seidige Textur, gute Komplexität, zarte gelbe Apfelfrucht, harmonisch und elegant, zitronig im Finish, ein stoffiger



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	7 mg/l
Restzucker	9.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	62 mg/l
Gesamtsäure	6.3 g/l	Analysedatum	19.05.2015

