

## Grand Cru Brut Rosé (Deg. 11.2016 / 52 Monate)

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Egly-Ouriet - Champagne
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Noir
Bestell-Nr.	FCH090200

### Lichtgestalt im rosaroten Champagner-Universum. Weltklasse!

Also, ich muss mich ja bei Champagner immer ein wenig zurückhalten, weil ich ein totaler Fan bin. Wenn er dann auch noch rosarot ist wird es ganz schlimm. Und wenn es dann auch noch derart betörend nach Ribiseln, Himbeeren, Grapefruit, Orangen und einer umwerfenden Hefenote aus dem Glas duftet, dann ist es um mich geschehen. Tot riechen könnte ich mich dran. Völlig von der Rolle bin ich aber, wenn der Grand Cru Brut Rosé auf meine Zunge kommt. Jedes Jahr aufs Neue bin ich wie von einem Tsunami getroffen. Es ist saftig, es ist salzig, und zwar lachsrosarot (das geht wirklich), man schmeckt Orange, die Ribiseln tummeln sich in zweiter Reihe und das Perlenspiel ist so charmant und neckisch, dass man zum Grinsen nicht mehr aufhören kann. Über allem diese außergewöhnliche Hefenote (52 Monate drehte dieser Schampus seine Runden drauf), die sich mit dem Salz und der Orange zu einem wunderbar harmonischen Trio vereint. Man muss das schmecken, man muss es spüren, weil es gar so phänomenal ist. Ich nippe und nippe und mein Gaumen bekommt nicht genug von diesem Teufelszeug. Diese Mineralität, dieses feine prickeln, diese physische Präsenz im Mund - es ist schlichtweg grandios. Top of the tops. Weltklasse!



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

