



Champagne AOC

Louis Roederer Cristal Rosé 2007

CHF 1'350.00

∄ 150cl

₽ 12%

🦠 Pinot Noir, Chardonnay

AN 71641507

Vinifikation

Grundweine im Barrique ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

Frisches Bouquet intensiv und raffiniert. Eine Mischung aus getrockneten Blütenblättern, leichter Würze (weisser Pfeffer), sowie Noten von Blutorangenschale.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Mund entfaltet sich eine intensive, konzentrierte Fruchtkugel. Am Gaumen spürt man explosive Energie. Orangenschale und saftige, weiche Früchte. Im Finale frisch und mineralisch, bleibt schier unendlich am Gaumen haften.

Passt zu

Pasteten in allen Variationen, Lachsgerichte, Risencrevetten, Hummer, edles Geflügel.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre