



CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BRUT ROSÉ



Bei der Vermählung der Lagenweine, der grundlegenden Tätigkeit für die Kreation eines Champagners, sind die Fähigkeiten des Kellermeisters und der ihn begleitenden Önologen ausschlaggebend.



BESCHREIBUNG VON DEM KELLERMEISTER :

Seine farbe gleicht dem rosa von pomelos mit leichten lachstönen.

Ein feines Bouquet nach delikaten und saftigen Walderdbeeren und sonnengereiften Pflaumen entfaltet sich.

Im Geschmack ist er weich, sinnlich, leicht und delikat zugleich. Im Finale finden sich Noten von in Teig gebackenen Früchten, feines Kirschwasseraroma, das an den Pinot Noir erinnert und typisch für den Rosé ist.

Er präsentiert sich wie ein weißer Champagner in der feinen und edlen Robe eines Rosé, was den Charme und feinen Unterschied dieser Cuvée ausmacht.



EMPFEHLUNGEN ZU SPEISEN :

Dieser rosé-champagner ist bester begleiter zu heißen tartes, einer kirschwähre oder desserts aus weißen und roten früchten. Er ist ein raffinierter Aperitif.



REBSORTEN :

35 % CHARDONNAY

14 % PINOT NOIR

51 % PINOT MEUNIER

10 % Pinot (als Rotwein vinifiziert)

20% der Cuvée wird aus Reserveweinen gebildet, die ihr Reife und Fülle verleihen.