



Nicolas Feuillatte Rosé Réserve Exclusive

AOC Champagne, 750 ml

750 ml

Art-Nr. 60202700

Ein aromatischer Auftakt, der mit Rosenblüten, Hagebutte, roten Johannisbeeren, Himbeerdrops, Kirsche, Pfeffer, Zimt und etwas Toast die Nase betört und den Gaumen einstimmt. Die Mousse ist weich und mundfüllend, der Geschmack so intensiv wie das Bouquet, trocken und gleichzeitig mit schöner Fruchtfülle ausgestattet. Ein saftiger Auftakt mit Noten von Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren und mit Ingwer parfümierte Blutorange. Im langen Abgang stellt sich eine Erinnerung an reife, süsse Orangen ein.

| | |
|-------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich / Champagne |
| Traubensorte: | Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir |
| Genussreife: | 2 bis 3 Jahre |
| Trinktemperatur: | 10 bis 12 °C |
| Speiseempfehlung: | Apéro riche, Sushi, Sashimi, Ceviche, Milde asiatische Gerichte, Vitello tonnato, Gemüse Couscous, Fruchttorte |
| Vinifikation: | Ganztraubenpressung, Gärung im Stahltank |
| Ernte: | Handlese, Strenge Selektion |
| Ausbau: | auf der Hefe |
| Ausbaudauer: | 36 Monate |
| Volumen: | 12.0 % |
| Parker: | 90 |
| Vinum: | 89 |
| Wine Spectator: | 90 |

Hinweis: Enthält Sulfite

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



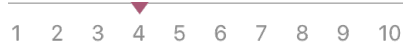
Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

