



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

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

