Nicolas Feuillatte Rosé Réserve Exclusive

AOC Champagne, 1500 ml

1500 ml

CHF 127.– Art-Nr. 60202800

Ein aromatischer Auftakt, der mit Rosenblüten, Hagebutte, roten Johannisbeeren, Himbeerdrops, Kirsche, Pfeffer und 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, mit Ingwer parfümierte Blutorangen. 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 nach dem Kauf**
Trinktemperatur:	**10 bis 12 °C**
Speiseempfehlung:	**Apéro riche, Fruchttorte, Milde asiatische Gerichte, Sushi, Sashimi, Ceviche, Vitello tonnato, Gemüsecouscous**
Vinifikation:	**Gärung im Stahltank, Ganztraubenpressung**
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

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Mineralität/Herbe

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10