



# Philipponnat Royale Réserve Rosé Brut

AOC Champagne, 750 ml

750 ml

Art-Nr. 60044700

Exquisite Wahl für besondere Anlässe und Genussmomente! Für diese Cuvée werden hauptsächlich Premier- und Grand-Cru-Trauben aus dem Herzen der Champagne verarbeitet. Das Bouquet ist mit komplexen fruchtigen Aromen, die an einen Korb voller Sommerbeeren sowie pinke Grapefruits erinnern und dezenten Hefenoten sehr vielversprechend. Mit weicher, cremiger Mousse kleidet dieser exquisite Champagner den Gaumen aus. Zusammen mit fruchtigen Aromen, Gewürznoten und einer aparten Herbe wirkt er vollmundig, reichhaltig und angenehm trocken. Der Philipponnat Royale Réserve Rosé Brut überzeugt mit beachtlicher Komplexität und Tiefe, die ihn zum vielseitigen Speisebegleiter machen.

Herkunft:	<b>Frankreich / Champagne</b>
Traubensorte:	<b>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</b>
Genussreife:	<b>1 bis 3 Jahre</b>
Trinktemperatur:	<b>10 bis 12 °C</b>
Speiseempfehlung:	<b>Apérogebäck, Fruchttorte, Kalbsbraten an Morchelsauce, Wildgeflügel, Süßwasserfisch an Rahmsauce, Geräucherte Fische</b>
Vinifikation:	<b>Flaschengärung</b>
Ernte:	<b>Handlese</b>
Ausbau:	<b>im Stahltank, In kleinen Fässern, auf der Hefe</b>
Ausbaudauer:	<b>36 Monate</b>
Volumen:	<b>12.0 %</b>
Parker:	<b>92</b>
Wine Spectator:	<b>93</b>

Hinweis: Enthält Sulfite

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



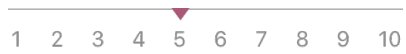
#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



### Gaumenprofil

#### Auftaktfülle



#### Säure / Saftigkeit



#### Mineralität/Herbe



#### Körper



#### Abgangslänge

