



Franck Pascal

Champagne AOC
Tolérance Rosé
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Bezaubernder Duft, bei dem sich reife Walderdbeeren, Hagebutte, weisser Tee, rosa Pfeffer, Zitronenthymian, heller Teig und Vanillegebäck mit etwas Belüftung wunderbar vermählen. Auch am Gaumen sehr harmonisch, die Perlage ist super zart und die vife Säure sorgt für viel Frische, dazu kommt ein nobler Schmelz vom langen Hefelager. Komplexe Aromen von roten Beeren, Brioche und Kräutern kommen dank tiefer Dosage in ihrer vollen Pracht und ohne jede Süsse zum Ausdruck. Langes, elegantes Finale mit herb-fruchtigem Touch. Ein herzerwärmender Rosé-Champagner mit viel Charakter. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein


 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 74% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir, 10% Chardonnay

 **Robert Parker:** 94

 **Vino Vario:** 19