



Vincent Couche

2009 Champagne AOC

Millésimé Rosé

75cl (6er-Karton)








CHF 99.00 statt CHF 110.00

Degustationsnotiz

Danke enorm langem Hefelager von über 10 Jahren bereits im Bouquet sehr tiefgründig und komplex. Würzigkeit und Frische harmonieren perfekt, ein Duftschwall von Orangenschale, roten Kirschen, Kräutern, rosa Pfeffer, Brioche und ätherischen Noten. Ein edler Reifefirn sorgt für eine zusätzliche Dimension. Trotz der beginnenden Reife steckt hier eine sagenhafte Frische drin, die Perlage ist wunderbar zart und elegant, das vife Säuregerüst und die facettenreiche Aromatik passen perfekt dazu. Hagebutte, Orangenzesten, Toast und ein Hauch Schwarzbrot. Wunderbare Länge, animierend und herb-salzig. Irre komplex und nobel, dieser grossartige Rosé-Champagner trinkt sich wie ein grosser Burgunder und ist ein perfekter Essensbegleiter. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2029
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
-  **Vino Vario:** 19+