



Jeunaux-Robin

Champagne AOC
Rosé de Saignée
75cl (6er-Karton)

CHF 75.00

Degustationsnotiz

Äusserst charaktervolles Bouquet nach roten Beeren, Kräutern, Salbei, mürbem Apfel, rauchigen Anklängen und etwas Toast – ziemlich «funky». Nobler Schmelz am Gaumen und dazu als perfekter Gegenpart dank dem Saignée-Verfahren bei der Herstellung eine zarte Phenolik, die für eine grandiose Komplexität sorgt. Zeigt viel Tiefe, ist frisch, saftig und voller Spannung. Herrliches Wechselspiel zwischen roter Frucht, schöner Würzigkeit und frischen Kräutern. Klingt sehr lange aus und besitzt dank herber Struktur viel Trinkfluss. Genialer, eigenständiger Rosé-Champagner – leider enorm rar. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Pinot Meunier
-  **Vino Vario:** 19