



Jeunaux-Robin

Champagne AOC

Rosé Le Dessous de la Cabane

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Rosé ist der einzige Brut-Champagner von Jeunaux-Robin und hat eine etwas höhere Dosage. In Kombination mit der strahlend klaren Fruchtaromatik und den edlen Toastaromen steckt hier enorm viel Harmonie drin. Zeigt bereits im Bouquet ein tolles Wechselspiel aus roter und gelber Frucht, floralen Noten und würzigen Aromen, die an Brotrinde erinnern, sehr animierender Duft. Der zarte Fruchtkern wirkt richtig saftig und ist auch am Gaumen ganz zurückhaltend wahrzunehmen, dazu sorgen die elegante Perlage und die leicht cremige Struktur für einen noblen Schmelz. Aber auch die Frische bleibt dank knackigem Säureerv nicht auf der Strecke und haucht diesem Rosé einen herrlichen Trinkfluss ein. Endet lang, frisch, feinfruchtig und Jeunaux-Robin-typisch elegant. Ein genialer Rosé-Champagner, der besonders mit salzigen Gerichten perfekt harmoniert. (mh)

Genussempfehlung

Brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
-  **Vino Vario:** 19