



Pertois-Moriset

Champagne AOC Grand Cru

Rosé Blanc

75cl (6er-Karton)


Degustationsnotiz

Wie alle Champagner aus dem Hause Pertois-Moriset zeigt auch dieser Rosé viel Stahlkraft, Eleganz und Trinkfreudigkeit. Im Bouquet mit einem tollen Mix aus roten Beeren, Steinobst, Kräutern und edler Briochearomatik. Gute Balance aus Kraft und Finesse am Gaumen, präsentiert sich dank feiner Perlage und vifer Säure enorm Trinkfreudig. Auch hier verschmelzen die Aromen von Beeren, Grapefruit mit würzigen Nuancen, Brioche und Toast. Wunderbar herb, saftig und zart mineralisch im langen Abgang. Ein genialer Rosé-Champagner mit viel Tiefgang. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein


 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2029

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 92%
Chardonnay, 8% Pinot Noir

 **Vino Vario:** 19