

**Degustationsnotiz**

Kürzlich verkostete ich verschiedene undosierte Rosé Champagner und wählte eine besonders gelungene Partie für uns aus: Sie verbindet eine verführerische Leichtigkeit mit einem bezaubernden, fruchtigen und doch angenehm trockenen Geschmack. Im Gegensatz zu unserer Standardfüllung wird dieser Champagner vor der Füllung mit einem Schuss Bouzy Grand Cru ergänzt, was die hellrosa Farbe ergibt, ausserdem wird er etwas kürzer auf der Hefe gereift, damit er seine Frische bewahrt.



Traubensorte

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Traubenanteil

35% Chardonnay, 5% Pinot Meunier, 60% Pinot Noir

Sortiment

Schaumwein

Alkoholgehalt

12%

Flaschengrösse

150 cl

Weingut

Champagne Bernard Remy

Region

Champagne

Land

Frankreich

Zertifizierung

Konventionell