

Magnum Champagne Bernard Remy Rosé (Schaumwein)

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