

CHAMPAGNE RARE
Champagne Rare Millesimé
ROSÉ Brut AC



Jahrgang:	2008
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Champagne Rare
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	8.5 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

Der Rare Rosé 2008 ist nach dem 2007er, erst die zweite jemals produzierte Interpretation dieser Cuvée. Komponiert aus rund 2/3 Chardonnay und 1/3 Pinot Noir. Einladendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Kirschen, aber auch verschiedenen Zitrusfrüchten, dazu feinstes Vanillin, zarte Mokka Töne und geröstete Nüsse, floral unterlegt mit Noten von Geissblatt, Frühlingsblumen und einem Hauch Anis. Am Gaumen vielschichtig, kraftvoll und reich, dabei elegant, mit samtig-frischer Frucht und langem, leicht mineralischem Abgang.