

RARE CHAMPAGNE

Champagne Rare Millesimé ROSÉ Brut AC



Jahrgang:	2012
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Rare Champagne
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	8.5 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

Der RARE Rosé 2012 ist nach dem 2007er und dem 2008er, erst die dritte 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.

Empfehlung

Ein exquisiter Begleiter zu edlen Fischgerichten oder Krustentieren, wie etwa Steinbutt oder Languste, aber auch hervorragend zu Kalbfleisch und Geflügel, oder selbst zu beerig-fruchtigen Desserts mit feinen Gewürzen.