COEUR DE BAR ROSÉ
AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 34-00

WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	9,2 g/l
SÄURE:	6,7 g/l
AUSBAU:	Edelstahl | Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Der Champagner begrüßt mit einer leuchtenden, lachsrosa Farbe und verführt mit einem betörend fruchtigen Bouquet: saftige rote Beeren, ein Hauch von Kräuterlikör und eine feine, leicht balsamische Note entfalten sich in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Rosé trocken, rund und angenehm auskleidend – mit einer frischen, zugänglichen Art, die ihn zum »Everybody's Darling« macht. Die lebendige Frucht und der harmonische Abgang machen ihn zum idealen Begleiter für vielfältige Anlässe – ob als Aperitif, zu Antipasti oder einfach zum Genießen.

AUSZEICHNUNGEN:

MUNDUS VINI Spring Tasting 2024: Gold / IWC 2024: 90

Enthält Sulfite