



CUVÉE ROSÉE



Art.-Nr. DX 28-00

Weingut:	Champagne Devaux
Appellation:	AOC Champagne
Region:	Champagne
Land:	Frankreich
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Füllmenge:	750 ml
Alkohol:	12 Vol.-%
Restzucker:	9 g/l
Säure:	4,4 g/l
Ausbau:	Flaschengärung
Trinktemperatur:	8.0 - 10.0 °C
Beschreibung:	Zarter und feinfruchtiger erster Eindruck begleitet von Aromen von Himbeeren und Johannisbeeren. Ein frisches und weiches Erlebnis, sehr ausgewogen und harmonisch mit feinen Veilchenaromen. Der Geschmack von roten Beeren zeichnet diesen raren Rosé-Champagner aus.
Auszeichnungen:	Mundus Vini 2012: Silber Champagner Handbuch G. Eichelmann 2013: 3 Sterne Weinwirtschaft + Weinwelt 2012: 90