



S c h a u m w e i n – E x p e r t i s e n



Rosé Sauvage
Art.-Nr.: 10 47 63

HERKUNFT:

Frankreich

ERZEUGUNG:

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und getrennt nach Rebsorte und Herkunft ausgebaut. Die Cuvée aus 50% Pinot Noir (von denen 15% als Rotwein vinifiziert wurden), 25% Pinot Meunier und 25% Chardonnay wird traditionell nach der Méthode Champenoise auf der Flasche vergoren. Anschließend reift er mindestens 2 Jahre auf der Hefe

CHARAKTER:

Konform mit seiner Farbe durchdringen Aromen von dunklen Beerenfrüchten die Sinne. Sie erinnern an Brombeere, schwarze Johannisbeere und Erdbeere, die auf einer goldenen Platte zusammen mit Mandarinen serviert werden – final abgestimmt mit exquisiten Spuren von Safran.

REBSORTE:

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

TRINKTEMPERATUR:

8 – 10 °C

ANALYSE:

Alkoholgehalt: 12,0 % vol.

Das immer noch in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Der Rosé Sauvage ist die perfekte Ergänzung des Piper-Heidsieck Sortiments. Ein großer, nicht ganz klassischer, vollmundiger Champagner mit Noten von roten Früchten.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE