



# Nicolas Feuillatte

## Rosé Réserve

### Exclusive

AOC Champagne

Erhältlich in: 37.5 dl / 75 dl / 150 dl

Ein aromatischer Auftakt, der mit Rosenblüten, Hagebutte, roten Johannisbeeren, Himbeerdrops, Kirsche, Pfeffer und Zimt und etwas Toast die Nase betört und den Gaumen einstimmt. Die Mousse ist weich und mundfüllend, der Geschmack so intensiv wie das Bouquet, trocken und gleichzeitig mit schöner Fruchtfülle ausgestattet. Ein saftiger Auftakt mit Noten von Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, mit Ingwer parfümierte Blutorange. Im langen Abgang stellt sich eine Erinnerung an reife, süsse Orangen ein.

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir
Genussreife:	2 bis 3 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Apéro riche, Fruchttorte, Milde asiatische Gerichte, Sushi, Sashimi, Ceviche, Vitello tonnato, Gemüse Couscous
Vinifikation:	Gärung im Stahltank, Ganztraubenpressung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	auf der Hefe
Ausbaudauer:	36 Monate
Volumen:	12.0 %
Wine Spectator:	91

info@sd-import.com  
www.sd-import.com

Telefon +41 / 71 / 688 2970  
Telefax +41 / 71 / 688 2972

SD-Import Food&Wine Company  
Steigerweg 5a CH-8280 Kreuzlingen

Genussprofil

Nasenprofil

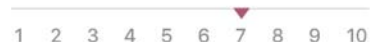
Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

