

Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé Millésime

AOC Champagne, 2006

750 ml

Art-Nr. 60207706

Der erste Eindruck gleich vorweg: Outstanding! Komplexe Aromatik mit wilden Hibiskusblüten, barocken Teerosen, eingelegten Kirschen, ein Hauch von Himbeergeist und Portwein, reife Orange, Kardamom, Sumach, Zimt, Röstmandel und etwas Tabak. Feine Perlen umspielen die markante Struktur. Am Gaumen vielschichtig, saftig und feinen, eleganten Tanninen. Ein grosszügiger Aromenfächer von Äpfeln, Blutorangen, Kirschstange, Himbeergelée, Tamarinde, balsamischen Noten und etwas Anis und Pfeffer. Ein eigenständiger und opulenter Champagner der Luxusklasse in jeder Hinsicht.

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Pinot noir
Genussreife:	10 bis 18 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Fruchttorte, Marokkanische Spezialitäten, Châteaubriand, Filet Wellington, Wildgeflügel, Ziegenkäse, Gemüse Couscous
Vinifikation:	Flaschengärung, sanfte Pressung
Ernte:	Strenge Selektion, in kleinen Kisten, Handlese mit gleichz. Traubenselektion
Ausbau:	auf der Hefe, langer Ausbau
Volumen:	12.0 %
Wine Spectator:	92



Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

