

Champagne Irroy Brut Rosé



Artikelnummer	007051
Winzer	Champagne Irroy
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Pinot Noir & Pinot Meunier: 80%, Chardonnay: 20%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: intensives Pink bis Himbeerrosa mit feinen, violett schimmernden Reflexen, lebhaftes Perlage mit zarten, anhaltend aufsteigenden Kohlensäurebläschen

Duft: ausdrucksvolles Bouquet von saftigen roten Früchten (Kirschen, rote Johannisbeeren), die sich nach Belüftung zu runderen Aromen von frischem Brioche, Heidelbeerkuchen und Erdbeerkonfitüre weiter entfalten

Geschmack: geschmeidig, vollmundig, elegant mit aromatischen Anklängen von roten und schwarzen Johannisbeeren, am mittleren Gaumen dann frischere Noten von Stachelbeeren und Pink Grapefruit, deren zarter Bitterton sich im Finale mit dem fein strukturierten Tannin vermählt und dem Champagner noch mehr elegante Spannung, Struktur und Balance verleiht

Serviervorschlag:

zum Auftakt oder Abschluss eines feinen Menüs: als erfrischender Aperitif oder eleganter Begleiter knusprig-fruchtiger Desserts, z.B. einer Tarte mit roten Beeren

Alkoholgehalt	12.0
Restzucker	10.7
Säuregehalt	3.9
Serviertemperatur	10.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Champagne Irroy wird aus Champagner-Grundweinen verschiedener Jahrgänge komponiert, deren Lesegut aus über zwanzig verschiedenen Reblagen in den Hauptanbaugebieten der Champagne stammt. Die Rosé-Cuvée vermählt 80 % rote Trauben, Pinot Noir und Meunier, mit 20 % Chardonnay, der dem Champagner sein unverzichtbares Flair von Eleganz und Frische verleiht. Ein kleiner Teil Pinot Noir Stillwein (überwiegend aus Loches und Riceys im Département Aube) rundet Irroy mit intensiver, sinnlich aromatischer Fülle am Gaumen ab und prägt zugleich seine appetitliche himbeerrote Farbe. Für den Schaumwein werden alle Trauben bei perfekter Reife gelesen, gepresst, die Moste im Edelstahltank vergoren und die Grundweine zur zweiten Gärung, der sogenannten "prise de mousse", auf die Flaschen gefüllt. Mehr als zwei Jahre reifen die Champagner nun in den tiefen Kellern des Hauses auf ihrem Feinhefelager. Sie werden dann traditionell degorgiert (entheft) und erhalten mit einer fein abgestimmten Versanddosage den letzten Schliff, der Stil und Charakter dieses verführerischen Champagners so unverkennbar prägt.

Boden

überwiegend Kalk (Brie-Kalkstein) und Belemnit-Kreide

Inverkehrbringer:

Champagne Taittinger
551100 Reims
Frankreich

EAN-Code

3462360001108

EAN-Code Karton

3462360001238