



CHAMPAGNE  
BARONS DE ROTHSCHILD

ROSÉ

Champagnes - aoc



CÉPAGE  
Chardonnay  
Pinot Noir

Beschreibung

Der Barons de Rothschild Rosé besticht durch seine Finesse, indem er die besten Chardonnays der Champagne mit den besten Pinot Noirs mischt, die nach einer mindestens dreijährigen Reifung im Keller rot vinifiziert werden.

Der hohe Anteil an Chardonnays bringt die Finesse und Lebendigkeit eines großen Rosés, der Pinot Noir bietet eine harmonische und delikate Komplexität, die alle Sinne betört. Seine Brillanz, seine blassrosa Reflexe, seine Aromen von Zitrusfrüchten und roten Früchten verführen auch die anspruchsvollsten Liebhaber. Die sehr niedrige Dosierung dieses Weins und seine lange Reifezeit nach dem Degorgieren (6 bis 9 Monate) verleihen ihm eine Reife, in der Chardonnay und Pinot Noir ihre ganze Authentizität und Reinheit entfalten können, die man zu jeder Tageszeit genießen kann

Dégustation

**Auge :** Mit einer sehr feinen Perle und einer feinen, zähen Mousse hat der Rosé eine hübsche blassrosa Farbe mit leichten lachsfarbenen Reflexen.

**Nase :** In der Nase finden wir feine und subtile Frühlingaromen, die an Rosenblüten, Walderdbeeren und einen Hauch von Zitrusfrüchten erinnern.

**Mund :** Der Auftakt im Mund ist frisch und präzise, gefolgt von einem seidigen Schmelz am Gaumen mit einer leichten Himbeernote. Die Länge und Ausgewogenheit des Weins sind herrlich fleischig.

Der Barons de Rothschild Rosé Champagner eignet sich ideal als Aperitif und erlaubt alle Arten von kulinarischer Kühnheit. Sushi, Sashimi oder roter Thunfisch-Tartar passen hervorragend dazu. Dann geht es weiter mit einer getrüffelten Kalbshaxe oder einem Rosé-Lamm in Preiselbeersauce. Zum Dessert schließlich bringen eine Suppe aus roten Früchten oder frische Erdbeeren die Gourmet-Aromen dieses Champagners zur Geltung.

