

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ BRUT VELVET BAG CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke

Armand De Brignac

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Rosé

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Gemüse , Mediterrane Küche , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess

Der Ace of Spades Rosé von Armand de Brignac wird aus Trauben hergestellt, die ausschliesslich aus den Grand Cru Lagen der Montagne de Reims stammen: Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses und Ludes. Er wird aus 50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier und 10% Chardonnay mit 15% stillem Rotwein hergestellt. Der Champagner reifte 6 Jahre lang in der Flasche.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Auszeichnungen

Decanter , 92 Punkte

Robert Parker , 90 Punkte

Wine Spectator , 92 Punkte

Aktuell 429.00

(inkl. MwSt.)