

# 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.)