Régis Poissinet

Terre de Rosé, Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341101

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Austern mit halbgetrockneten Cerises und Nachtketzenöl (Meeresfrüchte)

Geräucherte Entenbust aus dem Kirschrauch (Geflügel)

Vegetarische Samosas (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein
Dieser Rosé-Champagner ist eine Cuvée aus 70% Meunier und 30% Chardonnay. Die Grundweine wurden zu 100% im Eichenfass gereift. Das Dégorgement erfolgte am 26. Februar 2024 mit 1,5 g/L Dosage. Es wurden 587 Flaschen gefüllt.
Farbe
leuchtend erdbeerfarben mit feinem Mousseux

Nase
Die Nase des *Terre de Rosé* zeugt von Tiefe, Energie, Frucht und Lebendigkeit. Es duftet nach Walderdbeeren, Cranberrys, Himbeeren und Kirsch, nach Anklängen von Holz, Zirbelkiefer, Nüssen und Gewürzen.

Gaumen
Am Gaumen greift der Rosé-Champagner diese Früchte wieder auf. Die Nase ershcien aber fruchtiger und süßer, als der Champagner dann am Gaumen tatsächlich ist. Da wirkt er seriös, mit leichtem Tanningrip, säuerlichen roten Früchten, etwas Fruchtkompott, Mandelcreme und kreidigen Noten. Das ist ein stimmiger Rosé-Champagner und ein sehr guter Essensbegleiter.