Alexis

Totem Rosé Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920383014

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete mit Wildkräutersalat und Sesam Cracker (vegan)

Hamachi mit Wassermelone, Dukkah und Frischkäse

Tomaten Risoni mit Rinderfiletstreifen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.06.2025

Info zum Champagner:

Klassische Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Degorgement im November 2024, 5g/l Dosage.

Farbe/Aussehen:

Elegantes und intensives Rosé mit orangenen Reflexen.

Nase:

Im Duft wird man verführt von hellen roten Beeren, Brioche, floralen und kräutrigen Aromen und einer betonten, erfrischend kühl anmutenden Mineralität. Anklänge von Zitrus unterstreichen seinen erfrischenden Charakter.

Gaumen:

Auf der Zunge packt der Alexis Totem Rosé Brut sowohl mit Würze, als auch mit feiner Frucht und zarter Fruchtsüße zu. Ein überaus präziser Champagner, der als Apéritif Freude bereitet und zu Gerichten mit fruchtigen und erdigen Komponenten.