

## WEIN- EXPERTISE

# BEAUMONT CHAMPAGNER GRAND ROSÉ BRUT



ART-NR. 60571

**CHARAKTERISTIK** Himbeerrote Farbe mit lachsfarbenen Reflexen und zarten Bläschen. Am Gaumen frisch und elegant mit fruchtigem Charakter sowie Mandel- und roten Beerenaromen. Feiner, prickelnder Abgang.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Die perfekte Wahl zu einem Rindertartar, ein Jakobsmuschel-Carpaccio oder gebackenem Lachs.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 8-10°C

**REBSORTE(N)** Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero/Pinot Noir

**ANBAUGEBIET** Champagne (Frankreich)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 12.50 %Vol., Restzucker 8.85 g/l, Gesamtsäure 3.75 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Traditionelle Flaschengärung

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Saffer Wein GmbH, Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

**ABFÜLLER** SVC Champagne Beaumont des Crayères à Mardeuil 51530 France, CM-826-001