

 **Jeunaux-Robin**

# *Le Dessous de la Cabane Brut*

## *Rosé V18/17*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380506

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 7 g/l

# Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Gebratene Navetten und Schwarzwurzel mit**

**Wachtelei und Sauerklee**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geschmorter Seeteufel mit Tomatensugo und**

**Kalamata Oliven**

(Fisch)

**Scaloppine al Limone mit Rucola**

(Fleisch)



# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.07.2019

## Farbe:

In hellem Rosa des Fruchtfleischs einer Pink Garpefruit mit einer lebhaften Perlage zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

## Nase:

Der Duft dieses Brut Rosé durchlebt und dokumentiert den gesamten Zyklus einer Blutorange: Von der grünen, kühlen Frische der Blätter, über die duftige Aromenfülle der Blüte, über die Saftigkeit des Fruchtfleischs, bis hin zur ätherischen Tiefe von Schale und Öl.

Vielschichtig ergänzend schweift die geistige Nase über Madeleines mit Rhabarber, gerösteter Erdnuss und feinem Karamell aus Kakaobutter, sowie Kardamom, Zitronengras und teeigen Noten von Heublumen.

## Gaumen:

Mit einem fruchtgeladenen Auftakt schleudern sich rotfruchtige Aromen von Walderdbeer und Rosenblüten über den Gaumen. Mit dem schlanken und durchtrainierten Körper eines CrossFit-Gründungsmitglieds wird der Rosé augenblicklich zum Langstreckenläufer. Vitalisierende, kleinbläsrige Kohlensäure und ziselsierende, belebende Säure sorgen für einen langen Nachhall strahlender Fruchtigkeit und dem dringenden Bedürfnis nach mehr.