Larmandier-Bernier

Rosé de Saignée Premier Cru Extra Brut

- **750 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920503049**
- **Pinot Noir Rosé**

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Erdbeeren mit Sprossen, Kräutersaitlingen und Brie

(Gemüse & Vegetarisch)

Räucherlachsröllchen mit Preiselbeer Sahne und Thymian

(Fisch)

Gebratene Entenbrust an Feldsalat mit Waldhimbeerdressing und Granatapfelkernen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.05.2021

Hilker:

Am Gaumen zeigt er feine herbe Noten, die im schönen Kontrast zu der fruchtigen Aromatik der Nase stehen. Er packt am Gaumen zu und zieht dort mit toller Würze und Präsenz über die Zunge – ein wahrlich ausdrucksstarker Champagner mit nicht enden wollendem Finale. Fantastischer Essensbegleiter!

Farbe/Aussehen:

Funkelndes Rubinrot mit kupferfarbenen Reflexen/intensive, großperlige und überaus lebendige Mousseux.

Nase:

Das Rosé de Saignée Extra Brut beeindruckt in der Nase mit einer überbordenden Fruchtfülle. Waldhimbeeren, Cassis, Hagebutte und eingelegte Sauerkirschen machen den Auftakt.

Mit etwas Sauerstoffkontakt und zunehmender Temperatur gewinnt er an Ausdruck und es gesellen sich Aromen von Unterholz, Leder und Zedernholz hinzu, die von erfrischenden vegetabilen Aromen wie Brennnessel, Minze und Johannisbeeren Blättern perfekt abgerundet werden.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er feine herbe Noten, die im schönen Kontrast zu der fruchtigen Aromatik der Nase stehen. Er packt am Gaumen zu und zieht dort mit toller Würze und Präsenz über die Zunge – ein wahrlich ausdrucksstarker Champagner mit nicht enden wollendem Finale. Fantastischer Essensbegleiter!