

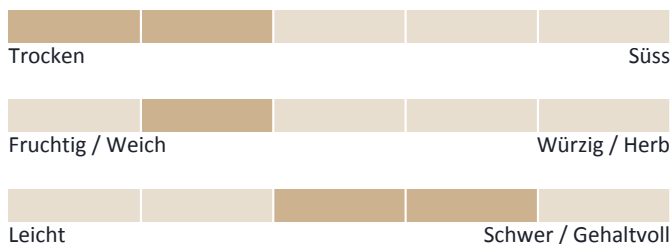


CHAMPAGNER BRUT ROSÉ



Champagne AOC, Legras & Haas, Champagne, Frankreich

Geschmack



Notizen

Lachsfarbig; frisches Bukett von Waldbeeren und Sauerkirschen zeigen sich in der Nase sowie am Gaumen. Die feine Perlage ist langanhaltend. Ein Rosé Champagner mit 50% Chardonnay Anteil, welcher noch einige Jahre in der Flasche reifen kann.

Begleitend zu

Krustentieren, Fisch und hellem Fleisch

Vinifikation

Nur die erste Presse, Cuvée genannt, wird für die Herstellung der Jungweine verwendet. Lagerung auf der Hefe: mind. 3 Jahre.

Traubensorten

50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

LEGRAS & HAAS

François Legras und Brigitte Haas, beide passionierte Winzer und Weinkenner, begegneten sich 1967. Mit den drei Söhnen Rémi, Olivier und Jérôme, entstand 1991 die Firma Legras & Haas in Chouilly an der nördlichen Spitze der Côte des Blancs. Die Spezialität dieses Hauses liegt in der Produktion der Chardonnay Trauben. Nur die besten Trauben werden für die Eigenproduktion verwendet. Der Rest wird an namhafte grosse Champagnerhäuser weiterverkauft. Die auf Chardonnay basierenden Blanc de Blancs sind die Stärke dieses Hauses. Selbst die Basis "Tradition" und der Rosé, weisen einen 50% Chardonnay Anteil auf. Die Winzerfamilie besitzt selbst 37 Hektaren eigene Weinberge, davon alleine 17 ha in Chouilly, und produziert jährlich ca. 150'000 Flaschen.

<http://www.legras-et-haas.com>