

# DRINKS.

## Billecart-Salmon Champagne Brut Rosé 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408202
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Billecart-Salmon, 40 rue Carnot, BP8, 51160 Ay- Champagne, France
Marke	Billecart-Salmon
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Jahre
Degustationsnotiz	frischer, fruchtiger und cremiger Geschmack mit Beerenfrüchten (Erdbeeren, Himbeeren...), Zitrusfrüchten, Äpfeln, Pfirsichen, Hefegebäck und mineralischen Akzenten.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier und 30% Pinot Noir
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte

## Beschreibung

Für den wohlverdient guten Ruf des 1818 gegründeten Hauses Billecart-Salmon sind verschiedene jahrgangslose sowie Millésime-Champagner verantwortlich, die rund um Épernay im Herzen der Champagne ihren Ursprung finden. Hier, in den Regionen Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs wachsen mehrere Rebsorten Seite an Seite. Mathieur Roland-Billecart rühmt sich als Unternehmensleiter in der siebten Generation, der von einem Spezialisten-Team - bestehend aus seinem Onkel, seinem Vater, dem Geschäftsführer Alexandre Bader, dem Kellermeister François Domi und dem Weinberg-Direktor Denis Blée - unterstützt wird.

Der Billecart Salmon Brut Rosé ist ein Verschnitt aus den Sorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Die Cuvée wird bereits seit vielen Generationen auf dieselbe Art und den altbewährten Produktionsgeheimnissen folgend hergestellt. Sie besticht nicht nur durch ihre ansprechende Erscheinung mit zartrosa funkelnden Farbnuancen und der feinen Perlage, sondern auch durch die frischen und fruchtigen Aromen. Für die Cuvée zieht man 40% Reserveweine aus dem Fasslager heran. In den 2 km langen Tunnelgängen der jahrhundertealten Kreidekeller des Anwesens reift der Champagner schliesslich 36 Monate lang in der Flasche. Die Dosage, also die Zugabe von Rohrzucker vor dem Verkorken, beträgt 9g/l. Bei einer Temperatur von 8°C entfaltet der Billecart-Salmon Champagne Brut Rosé sein volles Potenzial. Aufbewahrt werden kann er bis zu sechs Jahre lang.