

Weinzentrale

EBERLE

Lanson Rose Label Brut Rosé - Lanson

Art.-Nr: 05561



Beschreibung:

Einer der ersten Rosé-Champagner der Welt. Schillernde Lachsfarbe. Mit verführerischem Duft nach Rosenblüten. Ausbalancierter Geschmack. Fruchtig und kraftvoll, vollmundig und frisch. Feinstes und langes Mousseux. Elegant.

Hersteller:

Eines der ältesten und traditionsreichsten Champagnerhäuser, 1760 in Reims gegründet. Der Sohn des Gründers war Ritter des Malteserordens. Deshalb ist das Symbol des Ordens, das Kreuz, im Firmenemblem zu finden. Lanson ist Hoflieferant verschiedener Königs- und Fürstenhäuser.

Anbau:

Lanson erhält die Trauben von über 800 Hektar Grand Crus - Lagen in den Montagnes de Reims und in den Côtes des Blancs. Teilweise auch aus eigenen Lagen.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AOP	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kreide und Kalk	Trinkfenster 2022-2025+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



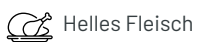
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Desserts