

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE

L`Ormarins Brut Rosé NV



Artikelnummer:	6085
Produzent:	Anthonij Rupert
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2020
Traubensorten:	Pinot Noir 60% Chardonnay 40%

Robert Parker 87 Punkte
Tim Atkin 89 Punkte

CHF 22.90

inkl. MwSt CHF 1.64

Vinifikation

Beide Rebsorten des Anthonij Rupert L`Ormarins Brut Classique werden separat gepresst. Danach erfolgt die erste Gärung in Stahltanks. Nach der zweiten Gärung in der Flasche bleibt der Wein 24 Monate auf seiner Hefe bevor er degorgiert wird. Nach dem Degorgieren lagert der Schaumwein für weitere 5 Monate auf der Flasche.

Charakter

Der Anthonij Rupert L`Ormarins Brut Classique hat eine ausdrucksstarke Nase nach reifer, mazerierter Kirsche, Pflaume und schwarzer Johannisbeere mit einem würzigen Touch. Dieselben Aromen sind am Gaumen präsent, nur etwas gezügelter. Dieser Blend zeigt eine sanfte Textur und balanciert Fruchtigkeit mit einer leicht würzigen Holznote harmonisch aus. Der Anthonij Rupert L`Ormarins Brut Classique hat eine ausdrucksstarke Nase nach reifer, mazerierter Kirsche, Pflaume und schwarzer Johannisbeere mit einem würzigen Touch. Dieselben Aromen sind am Gaumen präsent, nur etwas gezügelter. Dieser Blend zeigt eine sanfte Textur und balanciert Fruchtigkeit mit einer leicht würzigen Holznote harmonisch aus.

Trinkempfehlung

Idealer Schaumwein zum Aperitif und zu kleinen Köstlichkeiten.