

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE

L`Ormarins Brut Rosé - 2015



| | |
|----------------|----------------------------------|
| Artikelnummer: | 6086 |
| Jahrgang: | 2015 |
| Produzent: | Anthonij Rupert |
| Region: | Franschhoek |
| Alkoholgehalt: | 12 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2018 - 2022 |
| Traubensorten: | Pinot Noir 85% Chardonnay 15% |

Tim Atkin

93 Punkte

CHF 24.90

inkl. MwSt CHF 1.78

Vinifikation

Die Pinot Noir und Chardonnay Trauben für den Anthonij Rupert L'Ormarins Brut Rose werden nach der Lese im Ganzen gemeinsam gepresst eine einzigartige Methode, die nur 2 Kellereien weltweit anwenden. Die Temperatur bei der Gärung liegt bei 14-16 °C. Die sich anschließende zweite Gärung findet in der Flasche statt, danach bleibt die Hefe für 24 Monate in der Flasche. Nach dem Degorgieren reift der Wein weitere 5 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.

Charakter

Das Bukett <https://www.belvini.de/lexikon/Bukett.html> des Anthonij Rupert L'Ormarins Brut <https://www.belvini.de/lexikon/Brut.html> Rose offeriert Noten von Limonen, Cranberry und roten Früchten. Knackig und lebendig am Gaumen mit Pfirsich-, Granatapfel- und Cranberrynoten. Toll strukturiert und präzise bis zum Schluss.

Trinkempfehlung

Fantastischer Schaumwein den man gerne zum Dessert trinkt oder solo nach dem Essen