



Boutillez-Guer

Cuveé Rosé

REBSORTE:

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir davon 10% roter Hang

LAGE:

Montagne de Reims, Villers-Marmery, Premier Cru, Kreideboden

ERSCHEINUNGSBILD:

Glänzendes Pink In Kupfer

MUND:

Berausende Mousse! Der Rosé offenbart sich raffiniert, rund und recht mächtig. Dabei aber angenehm frisch!

NASE:

Betörende Noten mit fruchtigen und würzigen Akzenten.

SPEISEN:

Jakobsmuscheln mit Dentchen von Champagne, Hummer New Burg, Lachs mit weißer Butter, Cailles mit Trauben, Sorbet mit Pfirsich und rosa Keksen von Reims, Bayerisch Creme mit Himbeeren-Crumble aus roten Früchten oder als erfrischender Aperitif auf der Sommerterrasse!