

## Champagne ABYSS Rosé Geschenkkarton

Nun gibt es den legendären ABYSS auch als Rosé! Er wurde wie sein Pendant in Weiß für 12 Monate in 60 m Meerestiefe vor der bretonischen Atlantikküste versenkt. Da sich bei diesen Bedingungen zwar der Inhalt der Flasche ganz besonders entwickelt, aber kein Etikett der Welt dem Meereswasser standhält, bekommt der ABYSS kein Etikett, dafür einen edlen Geschenkkarton und Flaschenanhänger. Die Grundweine: 85 % Chardonnay und 15 % Pinot Noir, als Rotwein ausgebaut. Feinste Perlage, in der Nase rote Früchte und Veilchen, außerdem die typischen Noten, die sich mit Zitrusfrüchten und Pistazien vermischen. Das Mundgefühl besticht durch eine verführerische Zartheit und Eleganz, gepaart mit viel Finesse und Präzision. Ein wahrhaft einzigartiger Roséchampagner.

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Jahrgang:	2018
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	extra brut
Passt zu:	
Artikel-Nr.	19574.18
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	6
Gesamtsäure (g/l)	6,6
Restzucker (g/l)	3,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	19
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,6
Weinstil	ausgewogen

