

Champagne Rosé de Saignée Extra Brut

Champagne Fleury · Frankreich



Der Rosé de Saignée von Fleury ist ein charaktvoller Champagner, der durch die selten angewandte Saignée-Methode hergestellt wird. Dabei verbleiben die Schalen der roten Trauben während der Gärung im Most, wodurch der Wein seine intensive Farbe und tiefe Aromen erhält. Im Glas präsentiert er sich mit einer leuchtend rubinroten Farbe und feinen, anhaltenden Perlen. Das Bouquet entfaltet Noten von reifen roten Früchten, insbesondere Kirschen und Himbeeren, begleitet von subtilen floralen Nuancen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und strukturiert, mit einer harmonischen Balance zwischen Frische und Komplexität. Die Saignée-Methode verleiht diesem Champagner eine bemerkenswerte Tiefe und Ausdruckskraft, die ihn von herkömmlichen Rosé-Champagnern abhebt.

Weineigenschaften

Bio, Flaschengärung Bio,

Weindaten

Zertifikat	FR BIO 01
Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Pinot Noire
Trinktemperatur	10-12 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Champagne Fleury
Region	Champagne, Côte des Bar

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301