

DRINKS.

Luc Belaire Rare Rosé Fantôme 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802625
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Abfüller	Luc Belaire France, Va le Pré Neuf, VA AT F21200-423, Frankreich
Marke	Luc Belaire
Typ	Rosé Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	nach Verfügbarkeit
Degustationsnotiz	Fruchtig mit Noten von Erdbeeren, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen komplex mit subtiler Süsse und Aromen von Kirschblüten. Samtige Textur im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	90 % Syrah, 5 % Grenache et 5 % Cinsault
Etikette	farbig, kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro

Beschreibung

Im Herzen der Côte d'Azur wird diese limitierte Edition aus dem Hause Luc Belaire nach der traditionellen Charmat-Methode hergestellt, wobei der Schaumwein für rund 6 Monate in Edelstahltanks reift. Seit 2011 ist das Flaggschiff - der Rosé - in dunkler Flasche auf dem Markt erhältlich. Nun hat man sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Denn die Flasche leuchtet im Dunkeln. Die Mischung aus Syrah, Grenache und Cinsault verleiht dem Rosé nicht nur seine Farbe, sondern den Trauben ist auch das Bouquet aus roten Früchten wie Erdbeere und Cassis zu verdanken.