



Tolérance Rosé

Franck Pascal
 Champagne AOC
 75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Rosé gehört zu meinen Highlights aus dem Frank Pascal-Portfolio. So wie die anderen Champagner von Franck ist auch dieser Rosé keineswegs «kitschig» fruchtig, sondern tiefgründig, komplex und angenehm herb. Animierender Duft nach roten Kirschen, Quitten, Kräutern, Brioche, Schwarztee und hellem Teig. Enorm straight am Gaumen, kernig und herb, dabei aber äusserst elegant und nobel. Die komplexe Aromatik fügt sich perfekt mit mineralischen Nuancen und delikaten Toast-Aromen zusammen, dabei wird alles von einer feinen Perlage begleitet. Bleibt im Abgang sehr lange haften und besitzt einen «weinigen» Charakter. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Vegan**

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 59% Pinot Meunier, 41% Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19