



Champagne Jacquart

Champagne Jacquart Brut Rosé Mosaïque

Herkunft
Frankreich

Region
Champagne

Rebsorten
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.50%

Charakter

Ein frischer, fruchtiger Champagner, lachsrosa mit recht intensiver, anhaltender Perlage. Das Bukett ist mittelkräftig und zeigt schöne Komplexität aus Aromen von Quitte, Aprikose, Pfirsich, Erdbeeren, gefolgt von exotischen Früchten wie Ananas und Litschi. Dazu kommt ein feiner Hefeduft. Im Gaumen ist der Champagner angenehm kräftig moussierend und zeigt sich im Antrunk leicht süsslich. Die schöne Säure gleicht sofort wieder aus, der Körper wirkt insgesamt harmonisch und füllig. Auch in der Rückaromatik wieder viel klarer Fruchtcharakter, hinzu kommt ein mittellanger Abgang.

Weintyp



Die Frischen

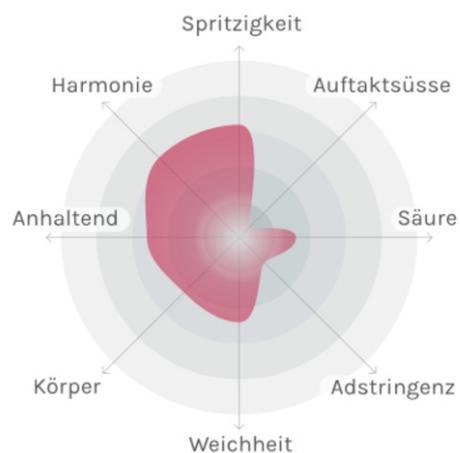


Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Champagne Jacquart

Champagne Jacquart ist ein junges, modernes Champagnerhaus, das vor Optimismus sprüht. Seine Mission: die kleinen Freuden des Alltags zu grossen Gelegenheiten des Teilens und der Emotionen zu machen. Die Exzellenz seines Know-hows steht im Dienste eines freien Geistes und einer fröhlichen, farbenfrohen Vision des Lebens, in der man sich frei fühlt, sich den wesentlichen Freuden hinzugeben. Die Marke bringt einen entspannteren Luxus in die Welt des Champagners und bietet weniger formelle Konsummöglichkeiten mit ausgezeichneter Qualität zu einem fairen Preis. Eine Qualität, deren geradliniger, luftiger und feiner Charakter sich aus einem Mosaik von Terroirs und der Leidenschaft talentierter Winzer zusammensetzt.



Passt zu



Gebratener oder gegrillter Fisch



Idealer Begleiter für verschiedene Gemüse