



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Champagner "Marcel Pierre" Rosé Brut



Name:	Champagner "Marcel Pierre" Rosé Brut
Artikel Nr.:	8331
Hersteller:	Marcel Pierre
Herkunft:	Frankreich
Region:	Champagne
Rebsorte:	70% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 10% Chardonnay
Farbe / Art:	rosé und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Im Glas schön lachsfarben. Das Bouquet ist aromatisch und intensiv von roten Beeren wie Schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen elegant und finessereich mit feiner Perlage. Anhaltender Abgang!
Herstellung:	Die Trauben werden zum idealen Reifegrad gelesen und je Rebsorte separat schonend gepresst. Um den Roséton des Champagners zu gewinnen, bleiben die Schalen auf der Maische liegen, bis der erwünschte Farbton erreicht worden ist. Der Most wird im Anschluss auf Edelstahltanks gepumpt und die erste Fermentation erfolgt bei kontrollierten Temperaturen. Die Jungweine werden nun analysiert und von den Önologen aus den Rebsorten die bestmögliche Cuvée erstellt. Die Cuvée wird mit natürlichen Hefen auf Flaschen gefüllt, in denen eine zweite Fermentation erfolgt. Während dieser Fermentation entsteht die Kohlensäure. Abschließend werden die Flaschen durch die Dosage aufgefüllt. Die Dosage bestimmt, wieviel Restzucker der Champagner haben wird, da sämtlicher Zucker, der bereits in den Flaschen war, während der Fermentation umgewandelt worden ist.
Herstellerinformation:	Die familiengeführte Firma G.H. Martel & Co. besitzt seit 1869 Rebflächen in der prestigereichen Champagne. Aktuell umfasst der Besitz ca. 100 ha Anbaufläche, auf denen die drei Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay angebaut werden. Der Firmensitz liegt in Epernay, mitten im Herzen der Champagne.
Servierempfehlung:	Als Begleiter von Nachspeisen wie Zabaione oder Panna cotta hervorragend. Alternativ natürlich auch als Aperitif oder Begleiter eines ganzen Abends geeignet. Empfohlene Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 12 g/l Säuregehalt: 4,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre