

Champagner Rosé Brut

Nur aus Grand Cru Lagen, mind. 4 Jahre Flaschenreife. Lachsfarben, rote Beeren, frisch

Winzer: Legras & Haas
Region: Champagne
Rebsorte: 50% Chardonnay, 25% Pinot noir, 25% Pinot meunier
Farbe: rosé
Ausbau: Méthode Champenoise
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Zu Krustentieren und Edelfischen, aber auch zu Früchtedessert

0.75 l – Bestellnummer n284000

Legras & Haas
Champagne

Die beiden passionierten Winzer François Legras und Brigitte Haas begegneten sich 1967. Zusammen mit den drei Söhnen Rémi, Olivier und Jérôme entstand 1991 das Champagnerhaus Legras & Haas in Chouilly an der nördlichen Spitze der Côte des Blancs. Der größte Teil der verarbeiteten Trauben stammt aus den eigenen Weinbergen. 15 Hektar davon stehen in Chouilly, der einzigen Grand Cru-Gemeinde, in der ausschließlich Chardonnay angebaut werden darf. So hat die Produktion des Blanc de Blancs einen besonderen Stellenwert innerhalb der Produktpalette. Die Zusammenstellung aus ausschließlich weißen Trauben verleiht ihm eine charmante Leichtigkeit. Die Cuvée Tradition hingegen ist ein traditioneller Champagner-Klassiker aus roten und weißen Trauben. Diese Cuvée steht für den Stil des Hauses.

Abbildung unverbindlich