



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU ROSÉ DE MAILLY

0,75 l
CHARAKTER

Jahrzehnte alte Pinot Noir-Rebstöcke prägen das besondere Terroir dieses Rosé-Champagners, einer Spezialität aus dem Hause Mailly. Hergestellt nach dem traditionellen Saignée-Verfahren, überzeugt dieser Rosé mit blumigen Noten und saftigen roten Früchten in der Nase.

FARBNUANCE

Pinkton

GESCHMACK

Herb

SERVIERVORSCHLAG

Tapas, Iberischer
Schinken, Kalbsbraten,
Geflügel, Dessert mit
Beeren

MARKE | PRODUZENT

Champagne Mailly

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Champagne

REBSORTE(N)

94% Pinot Noir, 6%
Chardonnay

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12 %

TRINKTEMPERATUR

8 °C

AUSZEICHNUNGEN

James Suckling, 2023: 93
Punkte Wine Enthusiast,
2023: 91 Punkte

Champagne Mailly 28 rue de la
Libération 51500 Mailly Champagne
France

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 40164

Artikelnummer 40164
Inhalt VKE 0,75 l
VKE Maße 8,8 x 8,8 x 31,8
VKE Gewicht brutto 1,584
GTIN/EAN VKE 3384901030012
GTIN/EAN VPE 3384901130088

Zollpos. 22041011
Inhalt VPE 6
VPE Maße 32,5 x 26 x 19,5
VPE Gewicht brutto 10
VPE/Lage 10
VPE/Pal. 80