



007051

CHAMPAGNE IRROY BRUT ROSÉ

 **Champagne Irroy**

 **Frankreich**
Champagne

 **80% Pinot Noir & Pinot Meunier, 20% Chardonnay**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein verführerischer Genuss entfaltet sich im Champagne Irroy Brut Rosé, der mit betörenden Beerenaromen und einem Hauch von Brioche und Mandeln begeistert. Die lebhafte Perlage sorgt für ein prickelndes Erlebnis, begleitet von zarten, anhaltend aufsteigenden Kohlensäurebläschen. Das expressive Bouquet vereint saftige rote Früchte und Aromen von frischem Brioche, Heidelbierkuchen sowie Erdbeerkonfitüre. Die Cuvée setzt sich aus 80 % roten Trauben und 20 % Chardonnay zusammen, was für Eleganz und Frische sorgt.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3462360001108
3462360001238

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 3.9 g/L

Restzucker 10.7 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Champagne Taittinger
551100 Reims
FR

WEINBEREITUNG

Champagne Irroy wird aus Champagner-Grundweinen verschiedener Jahrgänge komponiert, deren Lesegut aus über zwanzig verschiedenen Reblagen in den Hauptanbaugebieten der Champagne stammt.

Die Rosé-Cuvée vermählt 80 % rote Trauben, Pinot Noir und Meunier, mit 20 % Chardonnay, der dem Champagner sein unverzichtbares Flair von Eleganz und Frische verleiht. Ein kleiner Teil Pinot Noir Stillwein (überwiegend aus Loches und Riceys im Departement Aube) rundet Irroy mit intensiver, sinnlich aromatischer Fülle am Gaumen ab und prägt zugleich seine appetitliche himbeerrote Farbe. Für den Schaumwein werden alle Trauben bei perfekter Reife gelesen, gepresst, die Moste im Edelstahltank vergoren und die Grundweine zur zweiten Gärung, der sogenannten "prise de mousse", auf die Flaschen gefüllt. Mehr als zwei Jahre reifen die Champagner nun in den tiefen Kellern des Hauses auf ihrem Feinhefelager. Sie werden dann traditionell degorgiert (entheft) und erhalten mit einer fein abgestimmten Versanddosage den letzten Schliff, der Stil und Charakter dieses verführerischen Champagners so unverkennbar prägt.

PRODUZENTEN-INFO

Die Ursprünge von Ernest Irroy Champagne gehen zurück bis ins 17. Jahrhundert. Damals waren die Weinberge von „Château de Irroy en Champagne“ und das Avenay Kloster für ihre köstlichen Weine bekannt. Das Schloss und das Kloster wurden während der Französischen Revolution zerstört, die Weinberge aber weiter gepflegt. 1955 wurde „Château de Irroy en Champagne“ von Champagne Taittinger gekauft und ist bis heute von beständig hoher Qualität und Raffinesse.