





007051

## CHAMPAGNE IRROY BRUT ROSÉ

 Champagne Irroy

 Frankreich  
Champagne

 80% Pinot Noir & Pinot Meunier, 20% Chardonnay

### ARTIKELBESCHREIBUNG

**Farbe und Perlung:** intensives Pink bis Himbeerrosa mit feinen, violett schimmernden Reflexen, lebhaftes Perlage mit zarten, anhaltend aufsteigenden Kohlensäurebläschen

**Duft:** ausdrucksvolles Bouquet von saftigen roten Früchten (Kirschen, rote Johannisbeeren), die sich nach Belüftung zu runderen Aromen von frischem Brioche, Heidelbeerkekuchen und Erdbeerkonfitüre weiter entfalten

**Geschmack:** geschmeidig, vollmundig, elegant mit aromatischen Anklängen von roten und schwarzen Johannisbeeren, am mittleren Gaumen dann frischere Noten von Stachelbeeren und Pink Grapefruit, deren zarter Bitterton sich im Finale mit dem fein strukturierten Tannin vermählt und dem Champagner noch mehr elegante Spannung, Struktur und Balance verleiht

### 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

## 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.