

## Evenstad Reserve Rose M.V. 5

Domaine Serene

<b>Typ</b>	Sparkling
<b>Herkunft</b>	Oregon, Dundee Hills
<b>Produzent</b>	Domaine Serene Dayton OR
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay Pinot Noir
<b>Ausbau</b>	mehr als 4 Jahre auf der Hefe (8 Monate im Barrique, 44 Monate "en Tirage, 13 Monate auf der Flasche
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 2035
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 bis 12 Grad
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Awards</b>	Owen Bargreen 95 / 100
<b>Artikelnummer</b>	0012040575

### Degustationsnotizen

Der Domaine Serene, „Evenstad Reserve“ Brut Rosé M.V. 5 besticht sofort mit einer Fülle von Heidelbeeren, Preiselbeeren, Granatapfel und einem Hauch von grünem Tee und Meer, wodurch ein komplexes Profil entsteht, das fasziniert und einlädt. Am Gaumen verschmilzt eine seidige, raffinierte Textur perfekt mit Rundheit und Noten von Lavendel, süßer frischer Himbeere und Mineralität, die vom Ozean beeinflusst wird, und überträgt die Komplexität der Nase, was zu einem eleganten Abgang führt. Passt wunderbar zu Gerichten wie Austern.