



Evenstad Reserve Rose M.V. 5

Domaine Serene

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