



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

334201

**Comtesse Lafond Rosé Brut Appellation Champagne Contrôlée  
AOC  
Comtesse Lafond**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Feine Beerenfrucht & zartes Mousseux voller Eleganz
	Leit aromen	Himbeere, Erdbeere, Hefe & feine Mineralität
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Fisch, asiatischer Küche & fruchtigen Desserts
<b>Farbe</b>	ROSÉ	
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Finessenreicher Rosé-Champagner mit feinem Mousseux, Aromen roter Beeren, eleganter Struktur und herrlicher Länge. Ideal zu Fisch und festlichen Momen

Der Comtesse Lafond Rosé Brut Champagne ist eine raffinierte Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay, vinifiziert im renommierten Champagnerhaus Comtesse Lafond in Épernay – einem prachtvollen Schloss im Besitz von Baron de Ladoucette. Dieser Rosé-Champagner ist eine Hommage an die Urahnin des Hauses und verkörpert alles, was große Champagner auszeichnet: Finesse, Eleganz und Ausdruckskraft. Bereits in der Nase verführt der Comtesse Lafond Rosé mit feinen Beerennoten, darunter Himbeere, Erdbeere und Heidelbeere, die subtil von Hefenoten und feiner Würze untermalt werden. Das Mousseux ist elegant und seidig, der Gaumen wird von einer perfekten Balance aus Frische, Frucht und Mineralität getragen. Die lange, ziselierte Struktur und die saubere Aromatik verleihen dem Rosé einen fast aristokratischen Charakter. Dieser Champagner überzeugt sowohl als stilvoller Aperitif als auch als vielseitiger Speisenbegleiter. Ideal serviert bei 8–10 Grad Celsius entfaltet er sein volles Potenzial zu feinen Fischgerichten, Meeresfrüchten, asiatischer Küche oder fruchtig-nussigen Desserts. Seine Klasse macht ihn zum perfekten Begleiter für festliche Anlässe.

**Land** **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

**Region** **Champagne**

Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. 17 Gemeinden der Champagne sind als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft. Die Champagne ist das kühlfste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.

**Klassifikation** **Appellation d'Origine Contrôlée**

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

**Zutaten**

Stand 06.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de