



Champagne Le White Label Sec

Lanson

Idealer Begleiter zur asiatischen Küche

Beschreibung:

Ein fruchtbetonter Einstieg in die Welt des Champagners, ausgestattet mit einer delikaten Balance von Frische und Süße. Herrlich ausgewogen und komplex dank vier Jahren Kellerreife. Die Trauben für diese Cuvée stammen aus über 100 Parzellen, allein die Hälfte aus Grands- und Premiers Crus. Je nach Jahrgang kommen bei der Assemblage bis zu 40 Prozent Reserveweine zum Einsatz, von denen einige über 20 Jahre alt sind und diesem Champagner eine enorme aromatische Intensität verleihen.

Aromenprofil:

Strohgelbe Farbe, prägnante Perlage. Im Duft mit weißen Blüten, Brioche, Birne und Aprikose sowie dezenter Honignote. Weich, angenehm und saftig am Gaumen, die dezente Süße wird hervorragend gepuffert durch die Mineralität des Terroirs. Sehr gut zur asiatischen Küche mit gewisser Schärfe.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 4 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Artikelnummer: 08076--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Le White Label Sec

Lanson

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.