



Champagne Blanc de Blancs

Grand Cru, Billecart-Salmon

Noblesse aus Grand-Cru-Lagen

Beschreibung:

Eine noble Chardonnay-Cuvée, komponiert aus vier Grands Crus von der Côte des Blancs – die Trauben stammen aus den berühmten Gemeinden Avize, Chouilly, Cramant und Mesnil-sur-Oger. Nach zwei Jahren Reife begeistert dieser Blanc de Blancs mit feinstem Schaum und cremigem Mundgefühl, mit wenigem Charakter und komplexer Aromatik, die an Mandeln, frische Haselnüsse, Brioche und weißfleischige Früchte erinnert, abgerundet von einer zarten Süße und einem harmonisch-frischen Abgang. Perfekt zu Kaviar, Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

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

Produzent: Billecart-Salmon

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 09842--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Grand Cru
Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
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.