



## Champagne Vintage

Extra Brut, Billecart-Salmon

Herausragende Qualität seit über 200 Jahren

### **Beschreibung:**

Dieser Jahrgangs-Champagner ist geprägt von der fruchtigen Persönlichkeit des Pinot Noir, subtil ergänzt durch die Eleganz des Chardonnay und klassisch abgerundet durch einen Hauch Pinot Meunier. Eine ideal durchdachte Komposition mit niedriger Extra-Brut-Dosage, die den Charakter jeder Rebsorte optimal zur Geltung kommen lässt, und verführerischen Duft mit intensivem Geschmack, mineralischer Finesse mit cremiger Geschmeidigkeit auf raffinierte Weise vereint. Reichhaltig, kraftvoll und von unverwechselbarem Charakter.

### **Aromenprofil:**

James Suckling: The spicy pinot noir holds sway on the nose with an array of sous bois, flinty minerals, dried cherries and brioche. The smaller component of chardonnay (25%) delivers a crisp lemon acidity on entry, which builds weight to a cherry-pastry finish. Lots of potential here. Try from 2020.

### **Passt zu:**

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

### **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

**Produzent:** Billecart-Salmon

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0984307

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Vintage

Extra Brut  
Billecart-Salmon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.