



Champagne Diamant Brut

Vranken

Ein klassischer Aperitif!

Beschreibung:

1976 gründete Paul-François Vranken sein Champagnerhaus. Heute bewirtschaftet Champagne Vranken mehr als 200 ha Weinberge in der exklusiven Weinbauregion. Hier werden die drei traditionellen Rebsorten Chardonnay, Pinot Meunier und Noir gepflanzt. Die Cuvée Diamant Brut ist der klassische Repräsentant aus dem Hause Vranken. Die Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir wurden zum Stillwein vermählt. Die traditionelle Flaschengärung und eine lange Reifezeit auf der Champagnerhefe statten diesen Klassiker mit einer hohen Fruchtstruktur und Komplexität aus.

Aromenprofil:

Helles Strohgelb mit lindgrünen Reflexen, klar und strahlend, kräftiges, festes Mousseux, lang perlend. Diamant wirkt fruchtig, kräutig und balsamisch zugleich in der Nase: Die Aromen erinnern genauso an weißen Pfirsich und Feigen wie an Blüten, Salbei und Minze. Dazu gesellen sich Noten von Hefe. Eine auskleidende und druckvolle Perlage lässt den Diamant Brut äußerst animierend wirken. Man schmeckt Limone und Mandarine im Antrunk. Der erste Eindruck ist frisch, intensiv und komplex zugleich. Die Fruchtstruktur prägt diesen Eindruck im Nachhall.

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 10647--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Diamant Brut

Vranken

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Mundus Vini Gold/, AWC Vienna Gold/1
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.