



Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie, Marc Hébrart

Superber Blanc de Noirs mit 48 Monaten Hefelager

Beschreibung:

Der „Noces de Craie“ ist ein reinsortiger Pinot Noir aus Grand-Cru-Lagen in Aÿ, Verzenay und Louvois. Die kalkreichen Böden („Craie“) verleihen ihm seine präzise Mineralität und große Finesse. Feine Noten von roten Beeren, Zitruszesten und Brioche verbinden sich mit klarer Struktur und eleganter Länge. Ein Champagner, der die noble Seite des Pinot Noir zeigt – kraftvoll, strahlend und zugleich von beeindruckender Eleganz.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gold mit superber Perlage, im Bouquet und am Gaumen zeigt er eine animierende Aromatik von Pfirsich, Birne, weißen Blüten, klarem Blütenhonig mit ätherisch-feiner Würze. Recht vollmundig, mit viel Körper, aber ein einer superbem Präzision und Frische, vibrierend und saftig zugleich, ultralang und mit stützender Fruchtsäure. Bleibt sehr lange am Gaumen, ein erstklassiger Winzer-Champagner für Kenner und Liebhaber.

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:	Marc Hébrart
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1109118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
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.