



Champagne Extra Brut Prestige

1er Cru, Duval-Leroy

Extra Brut für Puristen

Beschreibung:

Das Familienunternehmen Duval-Leroy legt bereits seit 1859 auf höchste Qualität. Deshalb werden für diesen delikaten Extra Brut-Champagner ausschließlich beste Trauben aus Premier Cru- und Grand-Cru-Lagen verwendet, wobei Chardonnay rund zwei Drittel der Cuvée ausmacht, während ein Drittel auf Pinot Noir entfällt – nur etwa 2% der Weine wurden im Barrique ausgebaut. So entsteht ein begeisternd geradliniger Champagner, der mit faszinierender Leichtigkeit und großer Frische beeindruckt.

Aromenprofil:

Leuchtend im Glas, mit feiner Perlage. Das Bukett attraktiv, frisch, würzig und mit subtilen Raucharomen, Brioche und Mandeln. Am Gaumen intensiv und zugleich immer frisch bleibend., Zitrusfrüchte dominieren, dazu eine feine Würze aus dem Kalksteinterroir mit viel Komplexität. Für die Eleganz zeichnet der Chardonnay verantwortlich, die Kraft und Körper bringt der Pinot Noir. Gute Länge und Substanz bis ins Finale.

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: Duval-Leroy

Ausbau: 15 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 11207--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Prestige

1er Cru
Duval-Leroy

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
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.