



Champagne Extra-Brut

Jacquart

Champagner für echte Connaisseurs

Beschreibung:

Die geringe Dosage dieser Cuvée bringt den mineralischen Aspekt dieses Extra-Brut-Champagners hervorragend zur Geltung. Sehr klar und rein, mit jodiger Aromatik und leicht gerösteten sowie zart blumigen Noten. Nach vier Jahren Entwicklung auf der Hefe perfekt ausgewogen mit cremigem, aber lebendigem Gaumen, mit kreidiger Mineralik und herrlicher Zitrusfrische. Ein hoher Anteil von lang gereiften Reserveweinen sorgt mit subtilen Trockenfruchtnuancen für Tiefe und Komplexität.

Aromenprofil:

Stahlendes Hellgelb, im Duft bereits puristisch, mit salzig-jodigem Aroma, zarter Röstaromatik sowie getrocknete Früchte ebenso wie frische Limette. Am Gaumen sowohl frisch, als auch cremig und mit kalkiger Terroirwürze, sehr balanciert, glockenklar, mit viel weißen Früchten und Limettenzeste. Animierend bis zum letzten Tropfen. Für wahre Kenner und Liebhaber.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 43% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 19% Pinot Meunier

Artikelnummer: 11232--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra-Brut

Jacquart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Gilbert & Gaillard 92/100
Rebsorte(n):	43% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 19% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.