



Champagne Cuvée 1522 Extra-Brut

Philipponnat

Finesse und Eleganz pur

Beschreibung:

Schon seit dem Jahr 1522 betreibt die Familie Philipponnat Weinbau in der Champagne, mittlerweile bereits in sechzehnter Generation. Die Trauben für diese brillante Cuvée stammen überwiegend aus historischen Parzellen in Ay und bringen nach 8 Jahren Reifung auf der Hefe einen fantastischen Extra Brut-Champagner mit Körper, Mineralität und prägnanter Würze hervor.

Aromenprofil:

Kraftvolles Goldgelb, im Duft mit frischem Apfel, Zitrus und Blütenhonig sowie einer mineralisch-kalkigen Spur. Am Gaumen präzise und gradlinig, fantastische Frucht von roten Johannisbeeren, Ingwer, Pfirsich, Limette und leicht gerösteten Mandeln sowie feinstem Brioche. Muskulär und zugleich äußerst finessenreich, bis ins Finale anspruchsvoll und voller Rasse.

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

Ausbau: 72 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

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

Artikelnummer: 1125816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Cuvée 1522 Extra-Brut

Philipponnat

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Barrique
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.